PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Agosto del 2022

Señor (a)
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Cordinador de Académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Agosto del año 2022

Referencia: No. **CO1. PCCNTR. 3369956** del 2022

Linda Johanna Ortiz Prada, identificada con la cédula de ciudadanía No. 36'725.966 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el presente contrato la suma de VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($27.982.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Seis pagos iguales por los meses de mayo a octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de noviembre de 2022 por valor de TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($3.198.000).

Plazo: Será hasta el 24 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PROGRAMADA POR EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA PARA LA FORMACIÓN REGULAR, EN LA ESPECIALIDAD DE **CHOCOLATERIA.**

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de	Impartir formación al programa Técnico en Chocolatería con ficha de	Estructura método cientifico en el programa de complementaria

	los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro.	caracterización 2499227, Tecnologo en agrobiotecnología con ficha de caracterización 2183677, Complementaria Ejecución de proyecto con ficha de caracterización 2595806 y complementaria elaboración de productos de pastelería con ficha de caracterización número 2601104 del CAAG, cumpliendo con el cronograma de actividades.	2595806 Ejecución de proyecto de investigación. Elaboración de productos de pasteleria en ambiente de la CBN con ficha de caracterización 2601104. Elaboración de productos de chocolatería con la ficha de caracterización 2499227 en el marco de la competencia Acondicionar chocolate y continuación de operar equipos en el marco del desarrollo del programa técnico en chocolatería.
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Elaboración Proyecto formativo.	Se envía via e-mail la propuesta de proyecto formativo.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Evaluación del test de estilos de aprendizaje, evaluación de aprendizajes previos.	Evaluaciones pendientes por realizar.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No ha sido requerido para este periodo.	Se encuentra en solicitud

6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Inasistencia reportada en la plataforma hasta el dia 22 del presente mes	Se anexa capture de las inasistencias cargadas en sofia
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Nueva ruta de aprendizaje creada, se asocian aprendices del tecnologo en agrobiotecnología a complementaria	Capture de la ruta creada en la plataforma Sofia plus
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días.	Se ha evaluado RAP 1, 2 y 4 en la competencia 3660 - ELABORAR EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.	Se anexa capture RAPs aprobados
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Uso de la Paltaforma TERRITORIUM	Evaluación y bienvenida
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Actualmente se participa en la elaboración de la propuesta Aprovechamiento de Residuos de cáscaras de *Citrus sinensis* y *Mussa paradisiac*a para la elaboración de harinas como sustratos para multiplicación de *Beauveria bassiana*	Se anexa borrador del perfil del proyecto
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás	Reunión con el equipo ejecutor para programación de horarios,	Imagen horario compartido

	instancias institucionales que lo requieran.	capacitación portafolio del instructor.	
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Capture plataforma sofia plus	Se anexa documento gestión de tiempos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Portafolio actualizado con la estrategia PHVA	Se carga el portaforlio en el drive
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Listado de materiales de formación enviados a cordinación academica y cordinación de formación profesional.	Documento excele compartido via e-mail
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación

19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No ha sido requerido para este periodo	Sin evidencia
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional	Informe presentado a supervisor de contrato	Informes cargados rn rl portafolio del instructor
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Reportar al coordinador académico	Reportes entregados al coordinador académico
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Tendencias incorporadas en la formación	Manejo de la plataforma Territorium
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Sin evidencia	Sin evidencia
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	En el momento no me encuentro desarrollando dicha labor	Sin evidencia
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato.	Informes presentados a Supervisor de contrato.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación

28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	En espera de la Convocatoria para realizar el proceso	Sin evidencia

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.de planilla **4459603450**, operador NUEVO SOI y periodo Julio 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

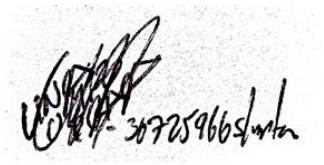
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en 56 folios

Cordialmente,

Firma



LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
Contratista
C.C. No. 36725966

Recibí a satisfacción:

Firma
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
Supervisor(a) Contrato No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Coordinador Académico.

EVIDENCIAS AGOSTO

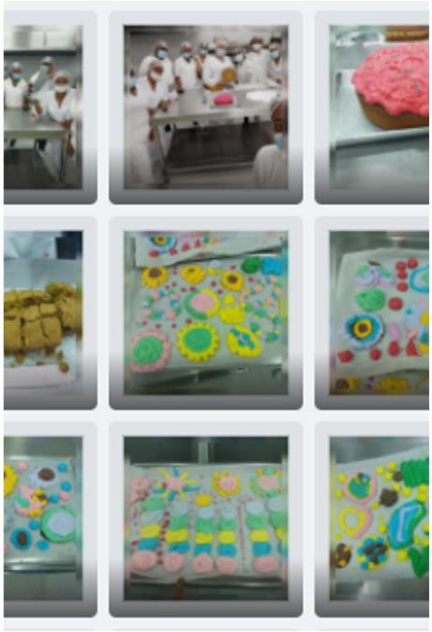
1. Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro.

Complementaria Elaboración de pasteleria Ficha: 2601104









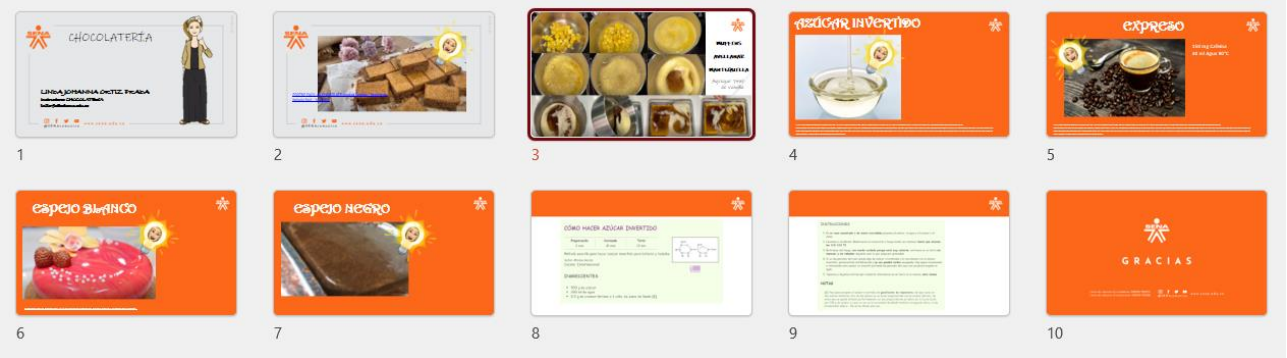








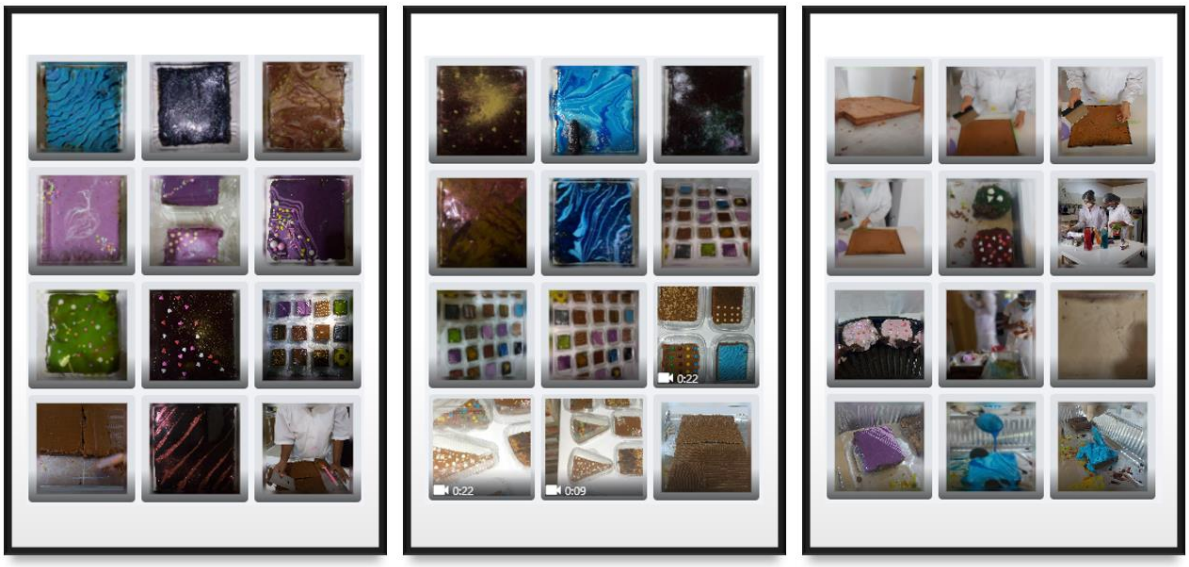




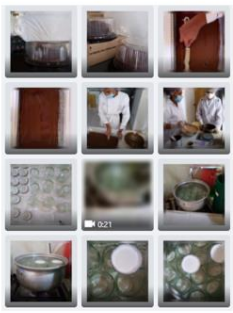
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

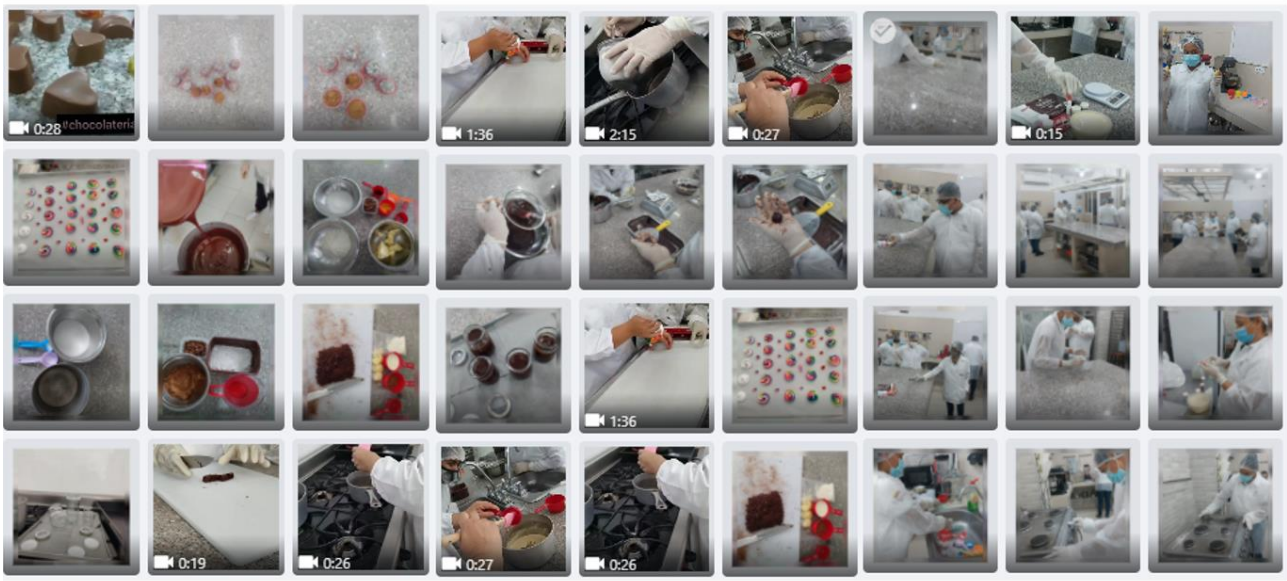




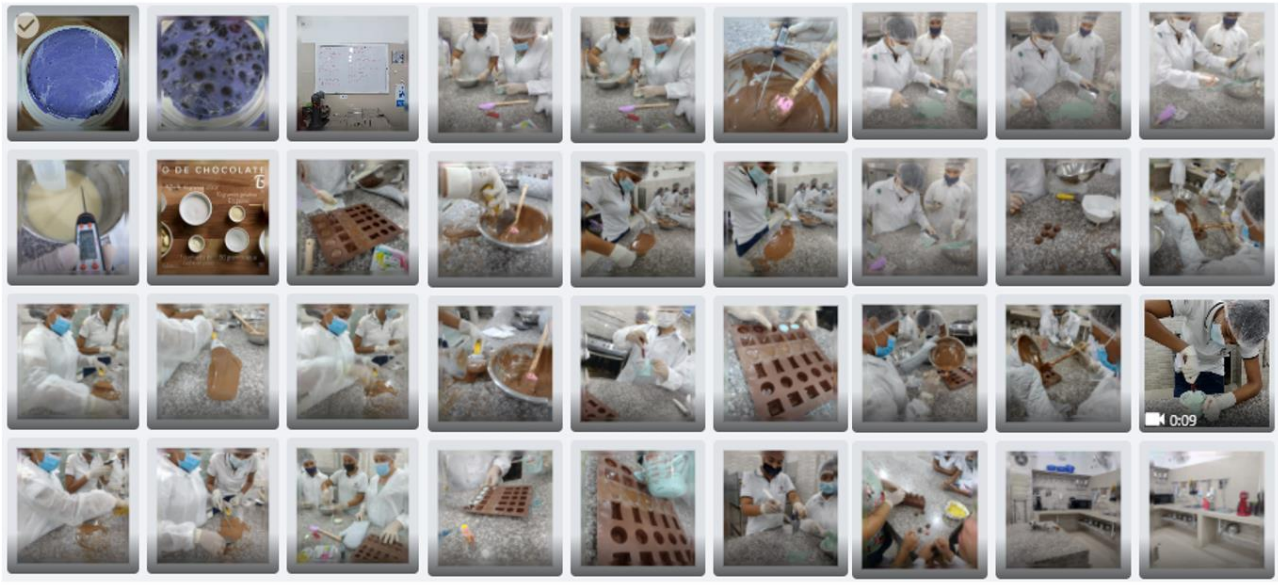


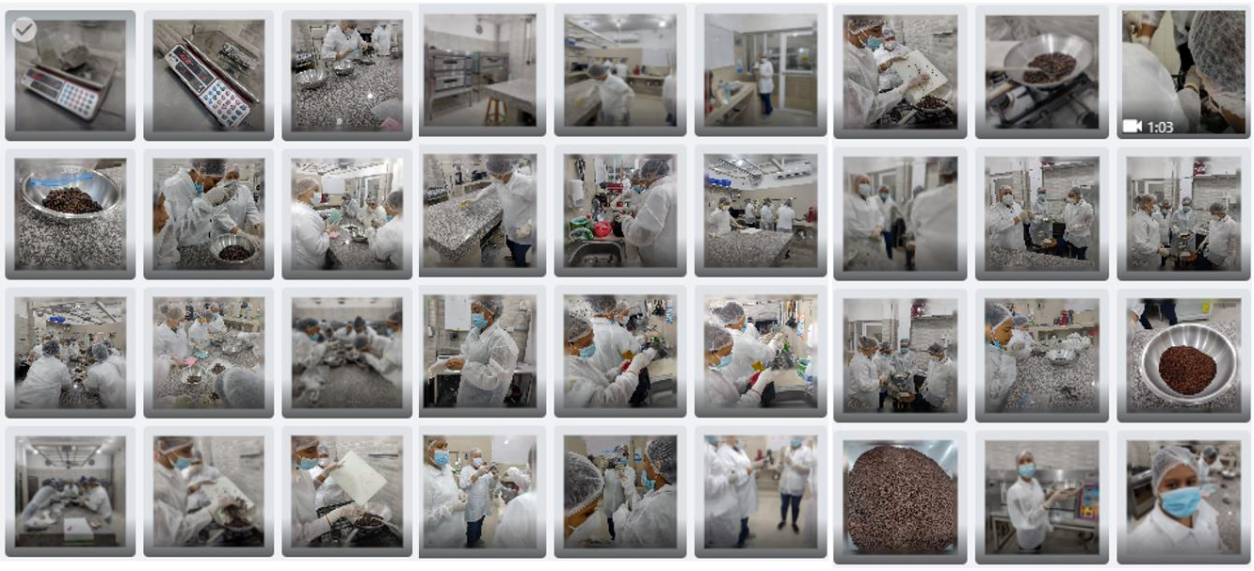
Materia prima	TORTA DE CHOCOLATE					
Miga	1 libra	2 libra	3 libra	4 libra	5 libra	6 libra
Harina de trigo	440	880	1320	1760	2200	2640
Huevo	8	16	24	32	40	48
Aceite	236	472	708	944	1180	1416
Azúcar	800	1600	2400	3200	4000	4800
Bicarbonato	16	32	48	64	80	96
Vinagre	10	20	30	40	50	60
Polvo para hornear	6	12	18	24	30	36
Leche	480	960	1440	1920	2400	2880
Cocoa	120	240	360	480	600	720
Agua caliente	360	720	1080	1440	1800	2160
Esencia de vainilla	10	20	30	40	50	60
Sal	6	12	18	24	30	36




0:28
1:36
2:15
0:27
0:15
1:36
0:19
0:26
0:27
0:26

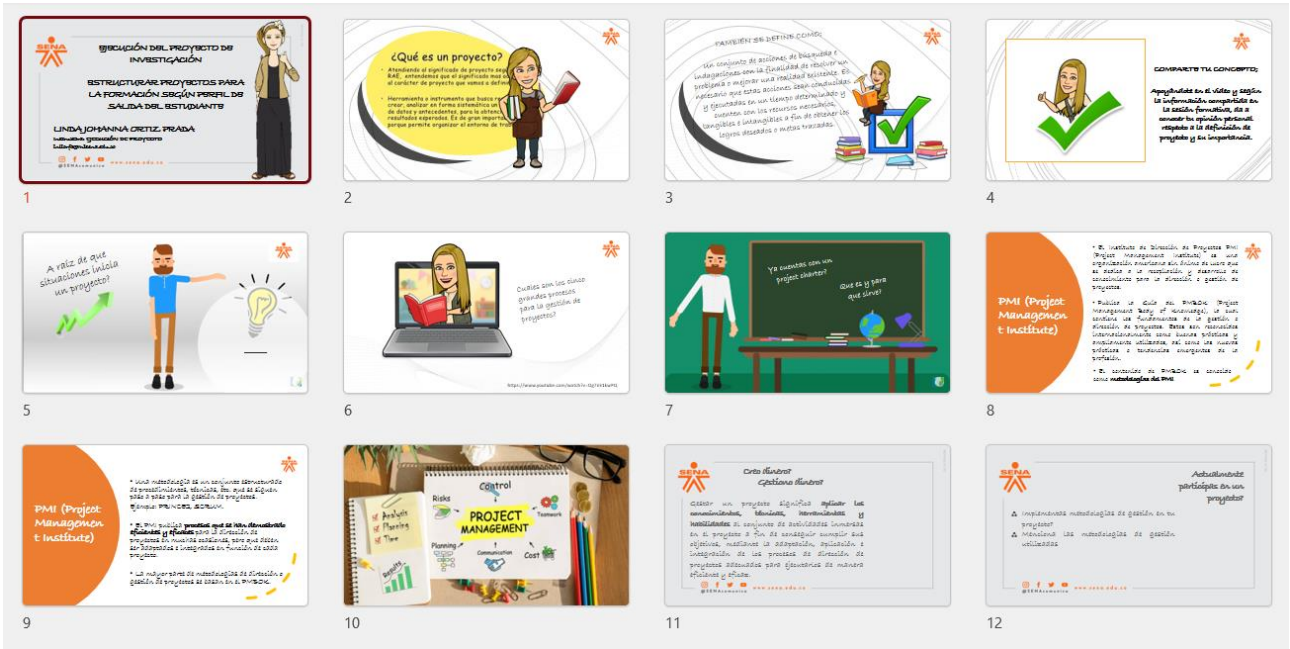

0:17


0:09


1:03

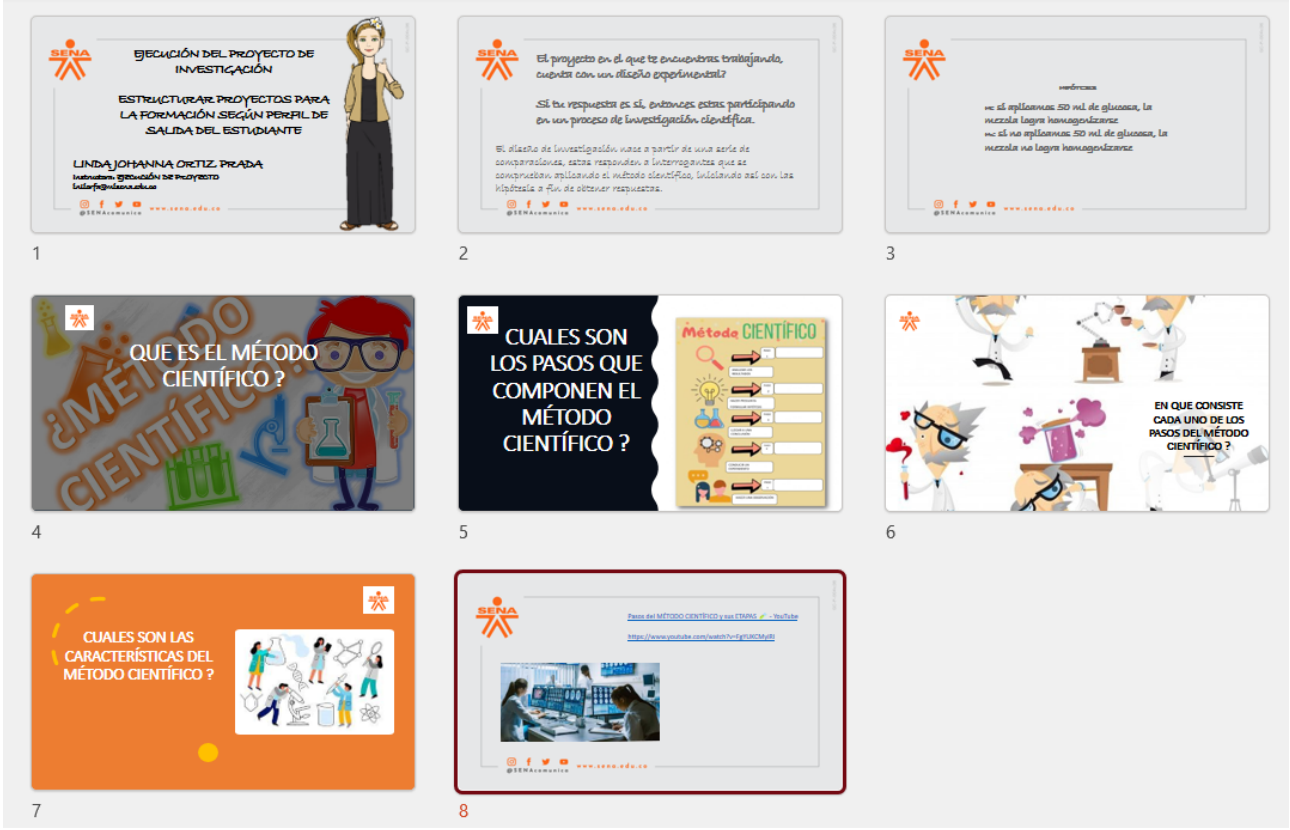


Complementaria 2595806 Ejecución de proyecto de investigación



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

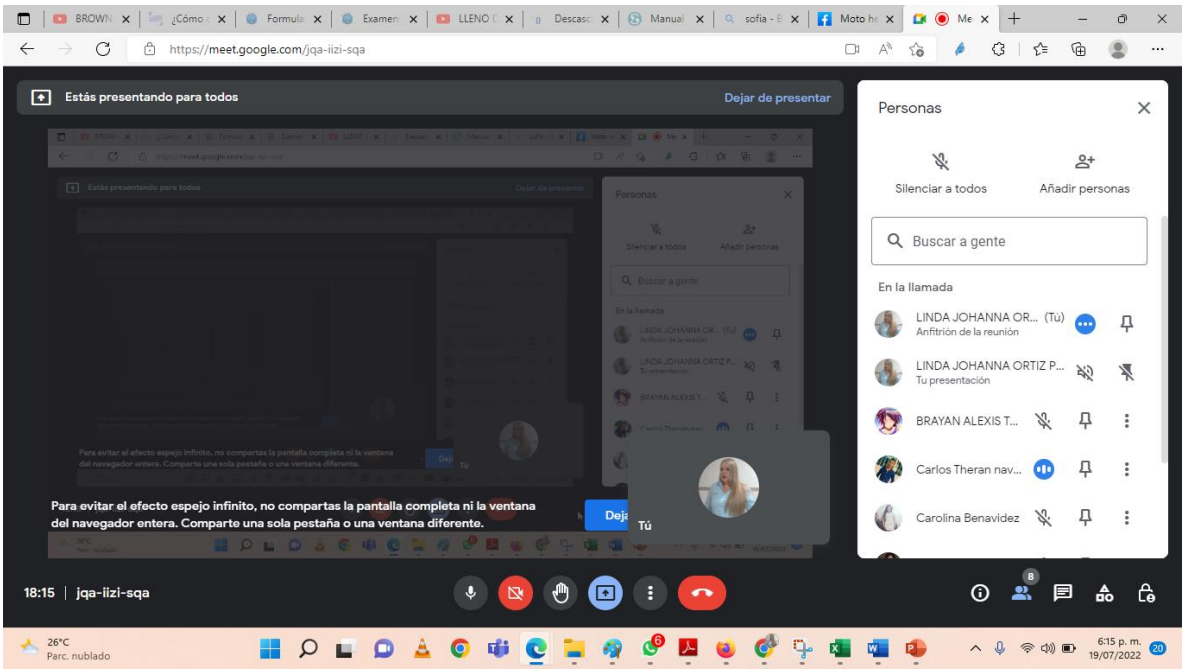

EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
ESTRUCTURAR PROYECTOS PARA LA FORMACIÓN SEGÚN PERFIL DE SALIDA DEL ESTUDIANTE
LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
Cinta Blanca?
Gestiona Blanca?
PMI (Project Management Institute) METODOLOGÍAS DEL INSTITUTO DE GESTIÓN DE PROYECTO
PMI (Project Management Institute)
PROJECT MANAGEMENT
Que se alcanza a traves de la gestion?
Procesos claves de la metodología del proyecto
Procesos claves de la metodología PMI
ÁREAS DE CONOCIMIENTO
Y
GRUPOS DE PROCESO
ÁREAS DE CONOCIMIENTO
ÁREAS DE CONOCIMIENTO
GRUPOS DE PROCESO
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

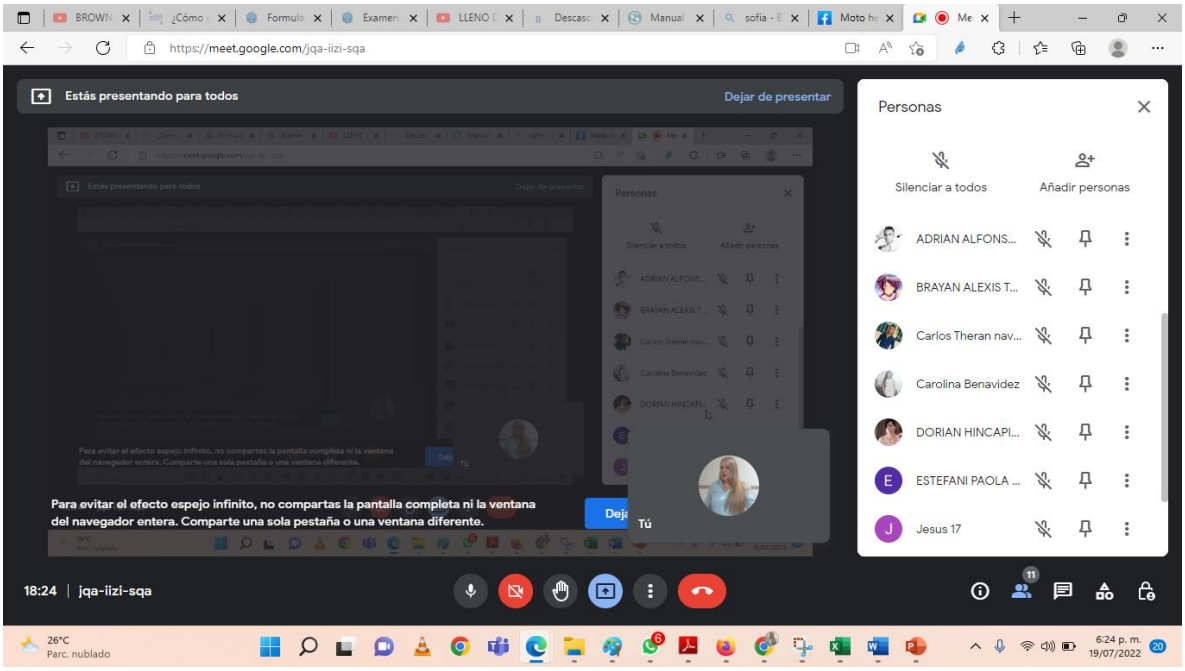

EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
ESTRUCTURAR PROYECTOS PARA LA FORMACIÓN SEGÚN PERFIL DE SALIDA DEL ESTUDIANTE
LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
El proyecto en el que te encuentras trabajando, cuenta con un diseño experimental?
Si tu respuesta es si, entonces estas participando en un proceso de investigación científica.
HIPÓTESIS
QUE ES EL MÉTODO CIENTÍFICO ?
CUALES SON LOS PASOS QUE COMPONEN EL MÉTODO CIENTÍFICO ?
Método CIENTÍFICO
EN QUE CONSISTE CADA UNO DE LOS PASOS DEL MÉTODO CIENTÍFICO ?
CUALES SON LAS CARACTERÍSTICAS DEL MÉTODO CIENTÍFICO ?
1
2
3
4
5
6
7
8

2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).

Primera sesión Complementaria Ejecución del proyecto de investigación

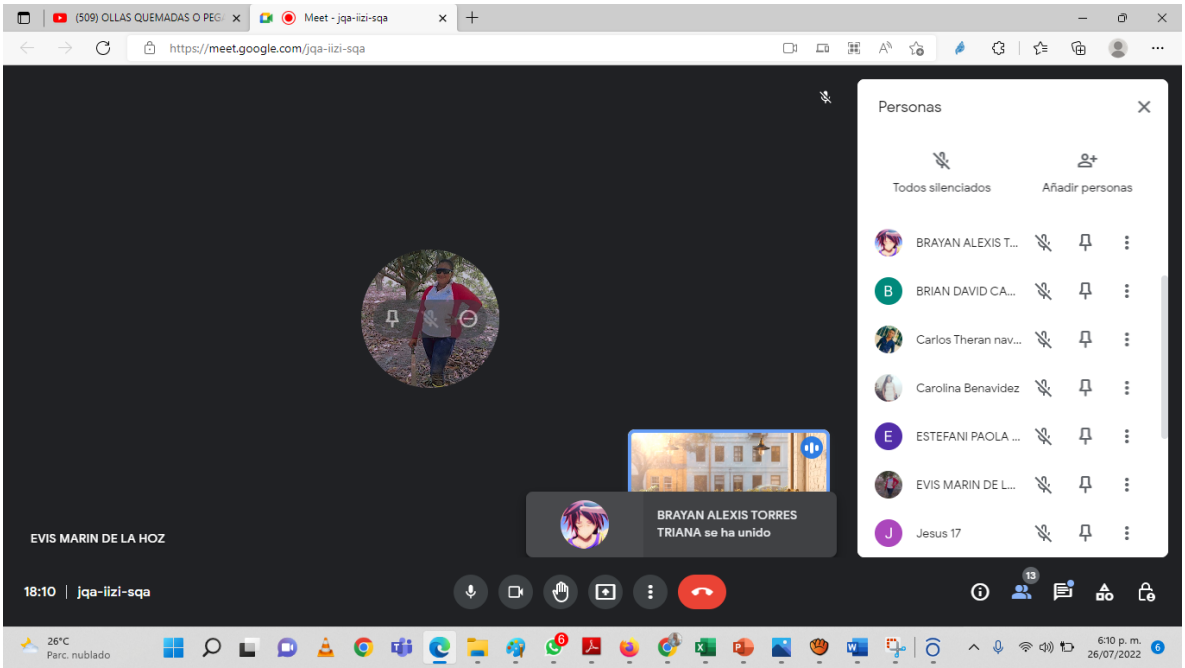
INTRODUCCIÓN ¿Qué ES UN PROYECTO?

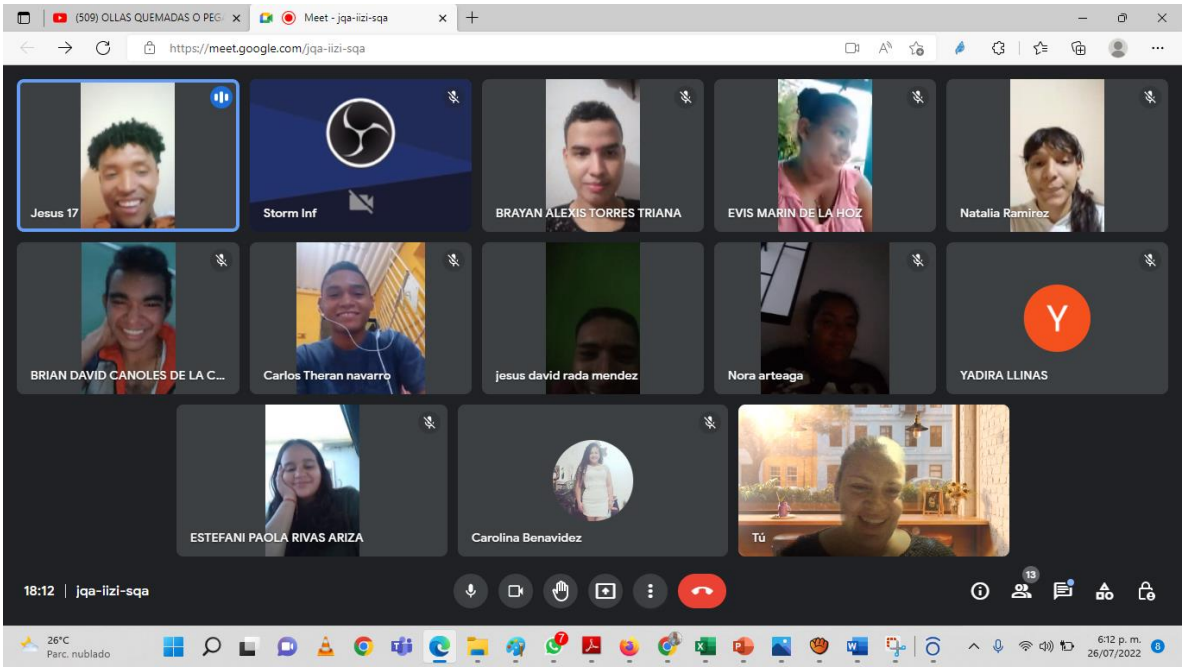


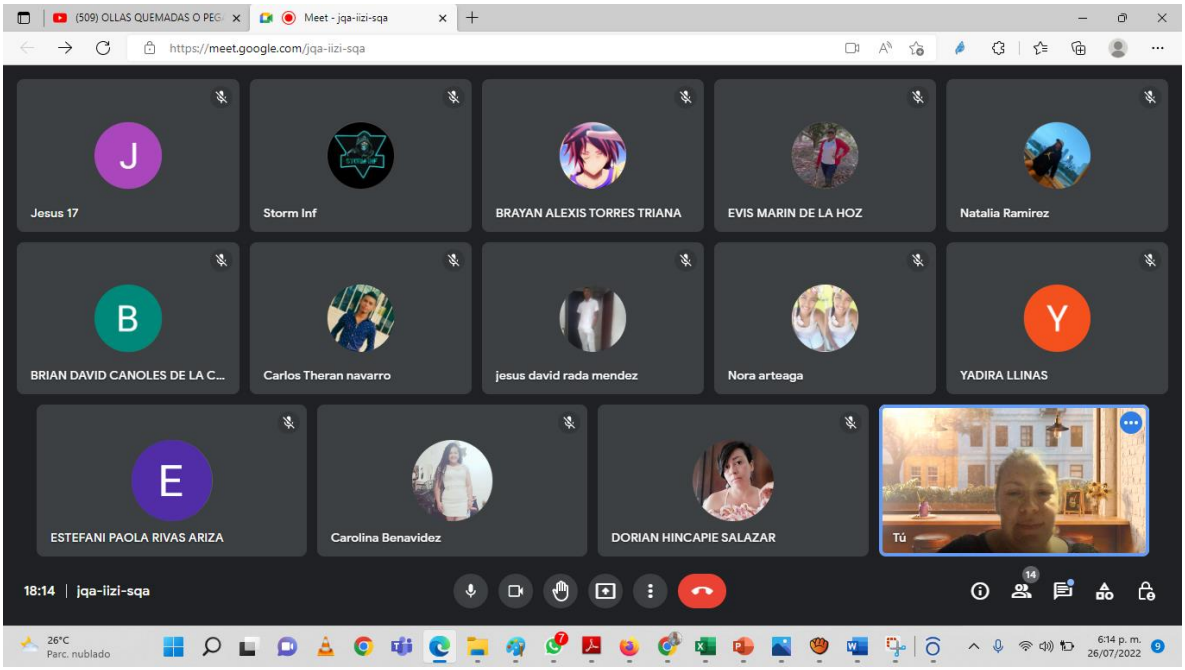


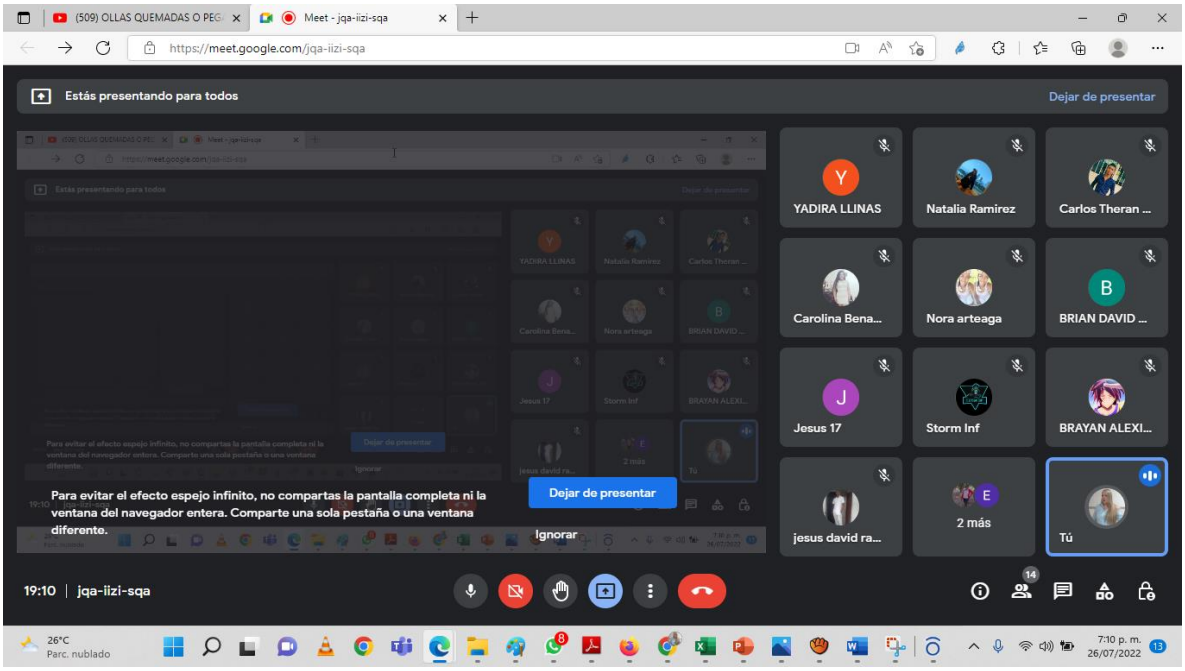
Segunda sesión Complementaria Ejecución del proyecto de investigación

CLASES DE PROYECTO METODOLOGÍAS



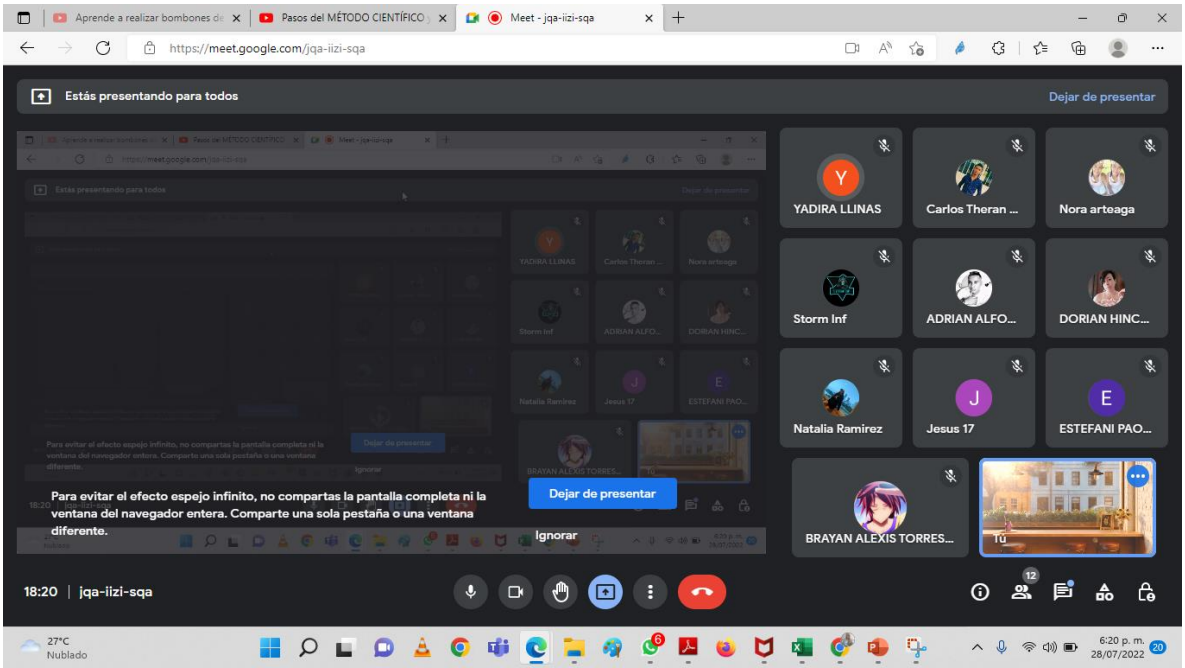

Jesus 17
Storm Inf
BRAYAN ALEXIS TORRES TRIANA
EVIS MARIN DE LA HOZ
Natalia Ramirez
BRIAN DAVID CANOLES DE LA C...
Carlos Theran navarro
jesus david rada mendez
Nora arteaga
YADIRA LLINAS
ESTEFANI PAOLA RIVAS ARIZA
Carolina Benavidez
Tú
18:12 | jqa-iizi-sqa


Jesus 17
Storm Inf
BRAYAN ALEXIS TORRES TRIANA
EVIS MARIN DE LA HOZ
Natalia Ramirez
BRIAN DAVID CANOLES DE LA C...
Carlos Theran navarro
jesus david rada mendez
Nora arteaga
YADIRA LLINAS
ESTEFANI PAOLA RIVAS ARIZA
Carolina Benavidez
DORIAN HINCAPIE SALAZAR
Tú
18:14 | jqa-iizi-sqa



Segunda sesión Complementaria Ejecución del proyecto de investigación

MÉTODO CIENTIFICO



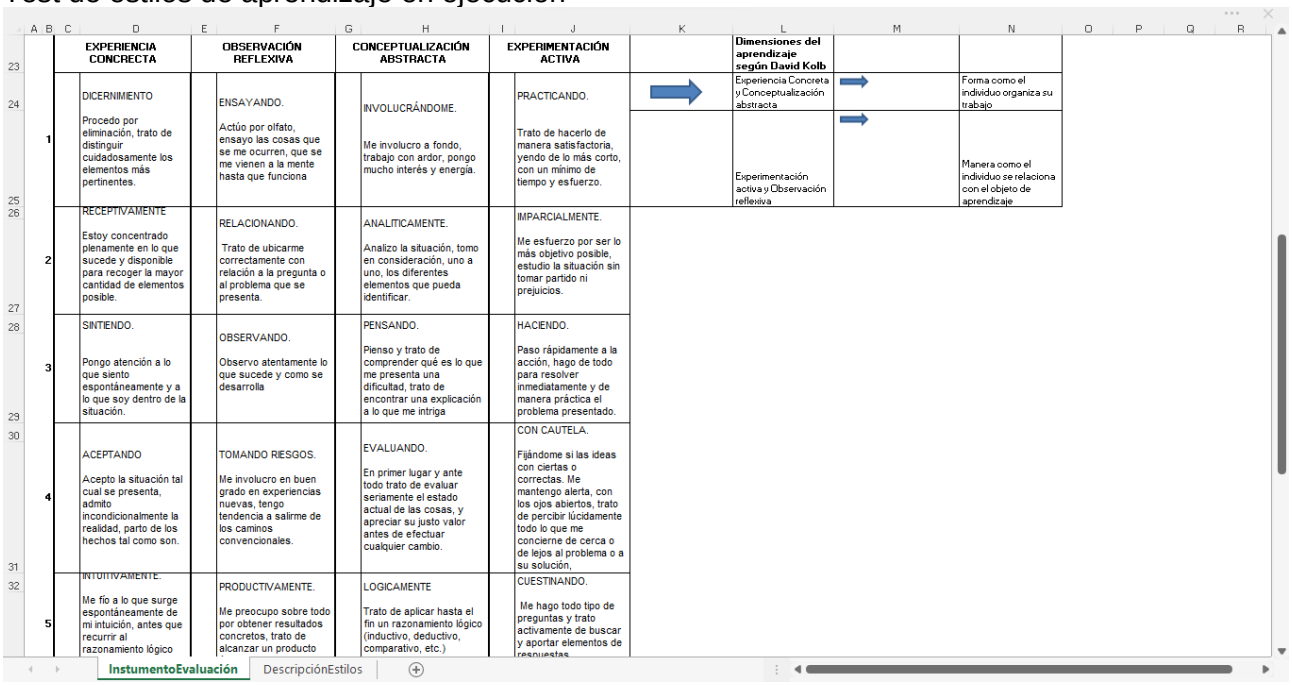
Planeación pedagógica

MATRIZ DE CORRELACIÓN

No.	Denominación del Programa	ELABORACION DE PASTELERIA					Código y Versión 63520204 V1
	Competencia	ELABORAR ALIMENTOS DE [illegible] DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE			Horas		
	Resultados de Aprendizaje	Conocimientos de proceso (Verbo infinitivo + actividad práctica)	Conocimientos del saber (Listado de saberes cognitivos)	Criterios de Evaluación (Verbo en tercera [illegible])	16	COGNITIVA / MOTRIZ / ACTITUDINAL	
	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL ASPECTOS AMBIENTALES [illegible] Y ÉTICA PROFESIONAL	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE PRODUCTO A ELABORAR ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS	PRODUCTOS PARA LA DECORACIÓN: CLASES CARACTERISTICAS. USO TÉCNICAS DE DECORACIÓN APROPIADAS. UTENSILIOS: CONCEPTOS TIPOS OPERACIÓN MATERIAS PRIMAS: TIPOS CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS CANTIDADES. INSUMOS: TIPOS CARACTERÍSTICAS USOS CANTIDADES	REALIZA ACTIVIDADES DE ORGANIZACIÓN DE PUESTO DE TRABAJO CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD. ESTABLECE EL ESTADO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS OPORTUNAMENTE REALIZA CORRECTIVOS SI SON DE SU RESPONSABILIDAD		DESCRIBIR CONCEPTO, TIPOS, CONDICIONES, CRITERIOS, UTENSILIOS, EQUIPOS, MÉTODOS DE ELABORACIÓN, CURVA DE ATEMPERADO Y CRISTALIZACIÓN.		
	DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO DE ACUERDO A LA [illegible]	PREPARA INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS CHOCOLATES MERMELADAS FRUTAS CUBIERTAS U OTROS	CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DEL PRODUCTO A DECORAR Y EL TIPO DE DECORACIÓN, OCASIONES, CONSUMIDORES.	UBICA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN	36			
	ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDAD	REALIZA PROCESO DE DECORACIÓN REALIZAR CORRECTIVOS DE DECORACIÓN EVALUAR DECORACIÓN	DECORACIÓN: CONCEPTOS, TÉCNICAS Y TENDENCIAS. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA LA DECORACIÓN, CUBIERTAS, SALSAS, MERMELADAS, FRUTAS, CHOCOLATES, CREMAS BLANDAS, GELIFICANTES, SUSTITUTOS, IMITACIONES O NUEVOS PRODUCTOS EN EL MERCADO. TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	PROMUEVE EL TRABAJO EN EQUIPO PARA EL MEJORAMIENTO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PRESENTA PROPUESTAS CREATIVAS DE MEJORAMIENTO DEL PROCESO Y DE LOS PRODUCTOS TENIENDO EN CUENTA LA CALIDAD O POLÍTICAS DE LAS EMPRESA				
	ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y O BATIDOS SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS Y ESPECIFICACIONES DE LAS ORDEN DE PRODUCCIÓN MANEJANDO	INDAGAR PERMANENTEMENTE LAS TENDENCIAS DEL MERCADO DETERMINA LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DECORADO EMPACAR PRODUCTO DECORADO	CANTIDAD Y CARACTERÍSTICAS, SEGMENTOS DEL MERCADO, COSTOS Y PRECIO DE VENTA, CARACTERÍSTICAS DE CLIENTE, EQUIPOS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE CALIDAD. NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRÁCTICAS	ESTABLECE EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE DE ACUERDO CON EL PROCESO	29			

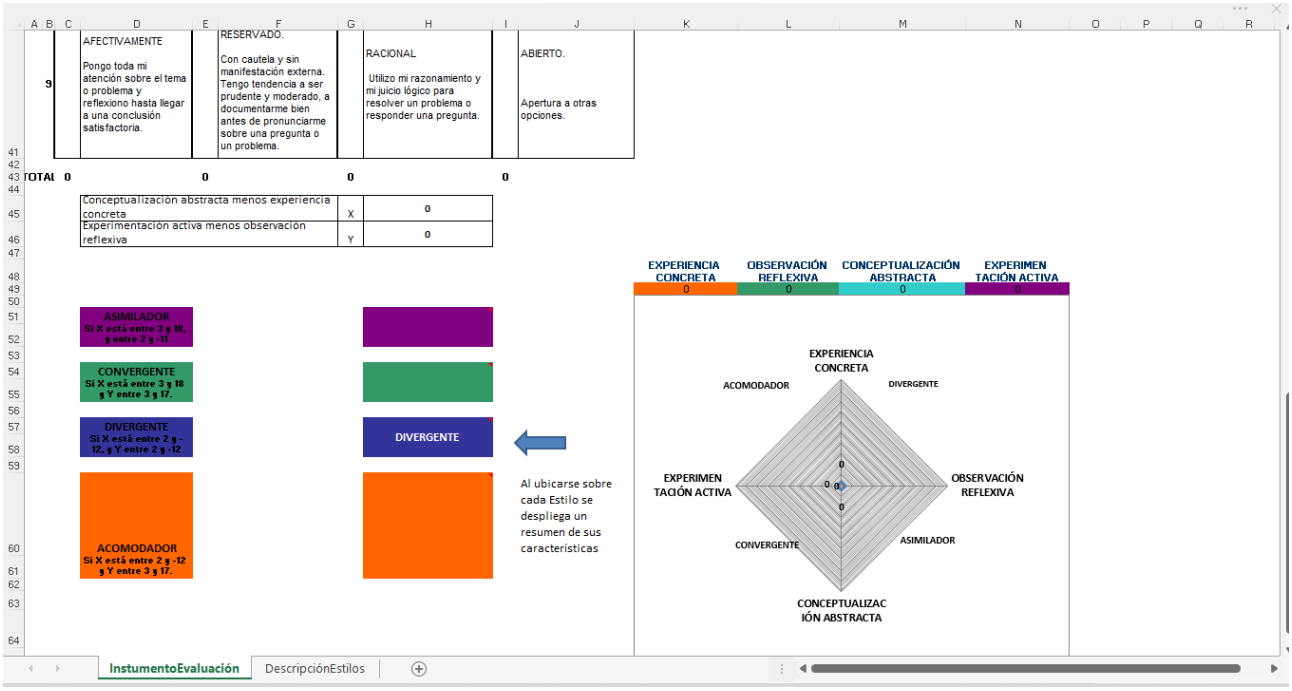
3. Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Test de estilos de aprendizaje en ejecución



	EXPERIENCIA CONCRECTA	OBSERVACIÓN REFLEXIVA	CONCEPTUALIZACIÓN ABSTRACTA	EXPERIMENTACIÓN ACTIVA
1	DICERNIMIENTO Procedo por eliminación, trato de distinguir cuidadosamente los elementos más pertinentes.	ENSAYANDO. Actúo por olfato, ensayo las cosas que se me ocurren, que se me vienen a la mente hasta que funciona	INVOLUCRÁNDOME. Me involucro a fondo, trabajo con ardor, pongo mucho interés y energía.	PRACTICANDO. Trato de hacerlo de manera satisfactoria, yendo de lo más corto, con un mínimo de tiempo y esfuerzo.
2	RECEPTIVAMENTE Estoy concentrado plenamente en lo que sucede y disponible para recoger la mayor cantidad de elementos posible.	RELACIONANDO. Trato de ubicarme correctamente con relación a la pregunta o al problema que se presenta.	ANALITICAMENTE. Analizo la situación, tomo en consideración, uno a uno, los diferentes elementos que pueda identificar.	IMPARCIALMENTE. Me esfuerzo por ser lo más objetivo posible, estudio la situación sin tomar partido ni prejuicios.
3	SINTIENDO. Pongo atención a lo que siento espontáneamente y a lo que soy dentro de la situación.	OBSERVANDO. Observo atentamente lo que sucede y como se desarrolla	PENSANDO. Pienso y trato de comprender qué es lo que me presenta una dificultad, trato de encontrar una explicación a lo que me intriga	HACIENDO. Paso rápidamente a la acción, hago de todo para resolver inmediatamente y de manera práctica el problema presentado.
4	ACEPTANDO Acepto la situación tal cual se presenta, admito incondicionalmente la realidad, parto de los hechos tal como son.	TOMANDO RIESGOS. Me involucro en buen grado en experiencias nuevas, tengo tendencia a salirme de los caminos convencionales.	EVALUANDO. En primer lugar y ante todo trato de evaluar seriamente el estado actual de las cosas, y apreciar su justo valor antes de efectuar cualquier cambio.	CON CAUTELA. Fijándome si las ideas con ciertas o correctas. Me mantengo alerta, con los ojos abiertos, trato de percibir lúcidamente todo lo que me concierne de cerca o de lejos al problema o a su solución,
5	INTUITIVAMENTE. Me fío a lo que surge espontáneamente de mi intuición, antes que recurrir al razonamiento lógico	PRODUCTIVAMENTE. Me preocupo sobre todo por obtener resultados concretos, trato de alcanzar un producto	LOGICAMENTE Trato de aplicar hasta el fin un razonamiento lógico (inductivo, deductivo, comparativo, etc.)	CUESTINANDO. Me hago todo tipo de preguntas y trato activamente de buscar y aportar elementos de respuestas

Dimensiones del aprendizaje según David Kolb		
Experiencia Concreta y Conceptualización abstracta	→	Forma como el individuo organiza su trabajo
Experimentación activa y Observación reflexiva	→	Manera como el individuo se relaciona con el objeto de aprendizaje



9	AFECTIVAMENTE Pongo toda mi atención sobre el tema o problema y reflexiono hasta llegar a una conclusión satisfactoria.	RESERVADO. Con cautela y sin manifestación externa. Tengo tendencia a ser prudente y moderado, a documentarme bien antes de pronunciarme sobre una pregunta o un problema.	RACIONAL Utilizo mi razonamiento y mi juicio lógico para resolver un problema o responder una pregunta.	ABIERTO. Apertura a otras opciones.
TOTAL	0	0	0	0

Conceptualización abstracta menos experiencia concreta	X	0
Experimentación activa menos observación reflexiva	Y	0

ASIMILADOR
Si X está entre 3 y 18, y entre 2 y -11

CONVERGENTE
Si X está entre 3 y 18 y Y entre 3 y 17.

DIVERGENTE
Si X está entre 2 y -12, y Y entre 2 y -12

ACOMODADOR
Si X está entre 2 y -12 y Y entre 3 y 17.

DIVERGENTE

Al ubicarse sobre cada Estilo se despliega un resumen de sus características

4. Participar en el proceso de inducción de los aprendices.

No se requiere para el presente periodo

5. Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.

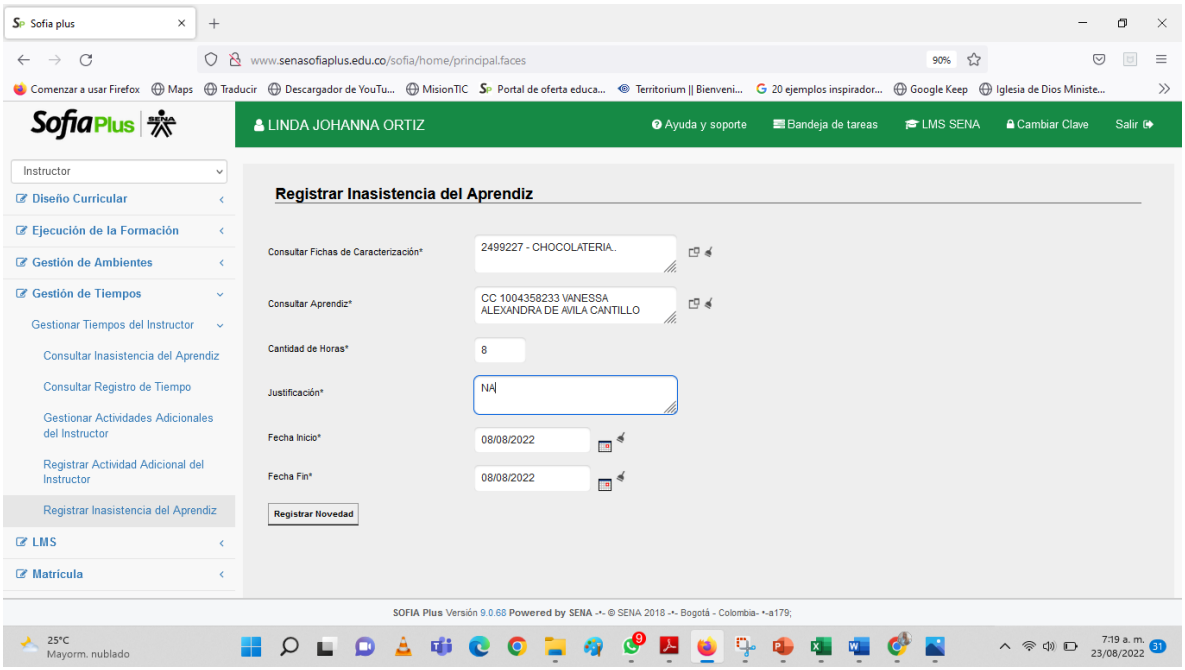
Se encuentra en solicitud

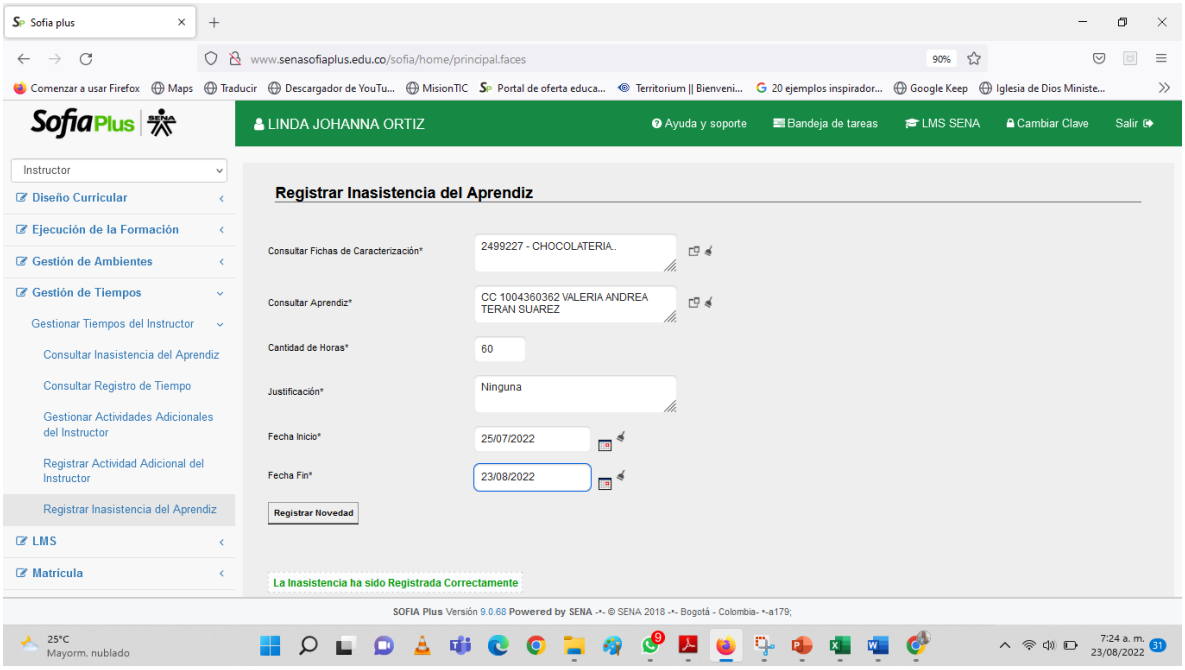
6. Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.

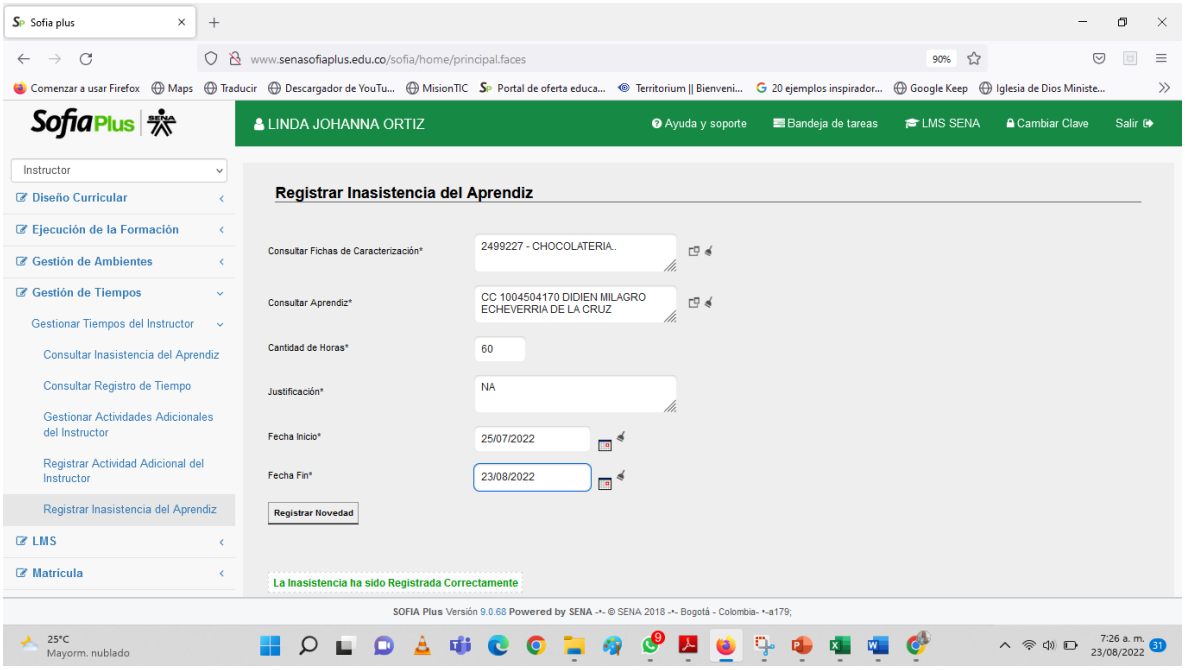
INASISTENCIA APRENDICES

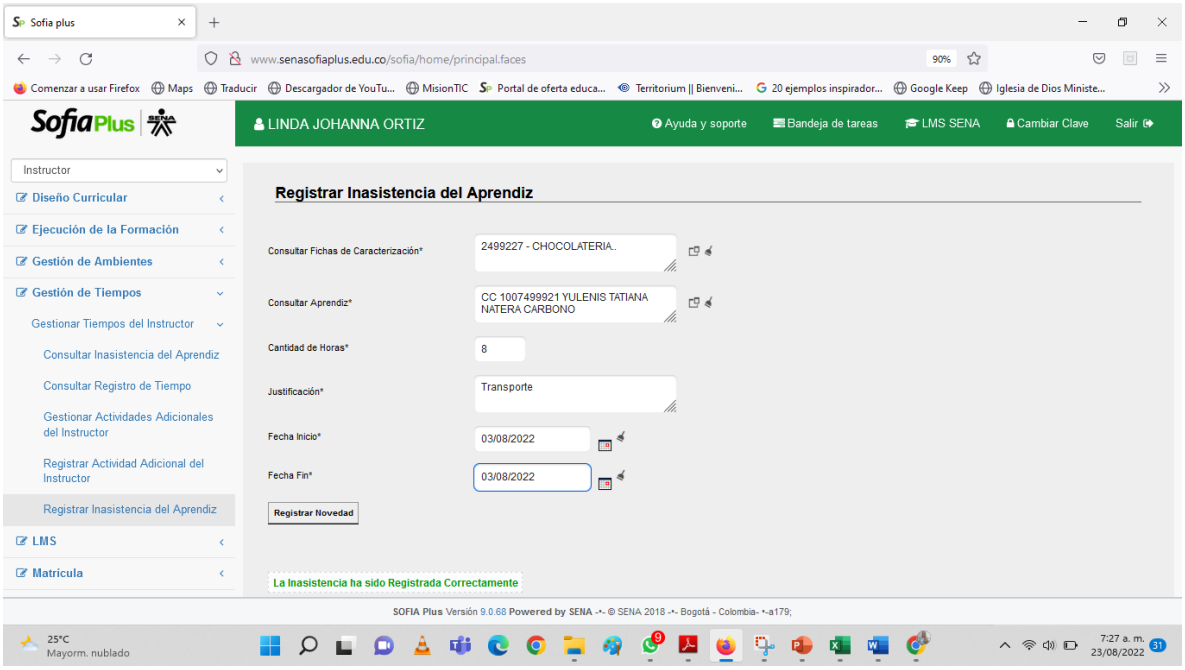
Técnico en Chocolateria Ficha de caracterización 2499227

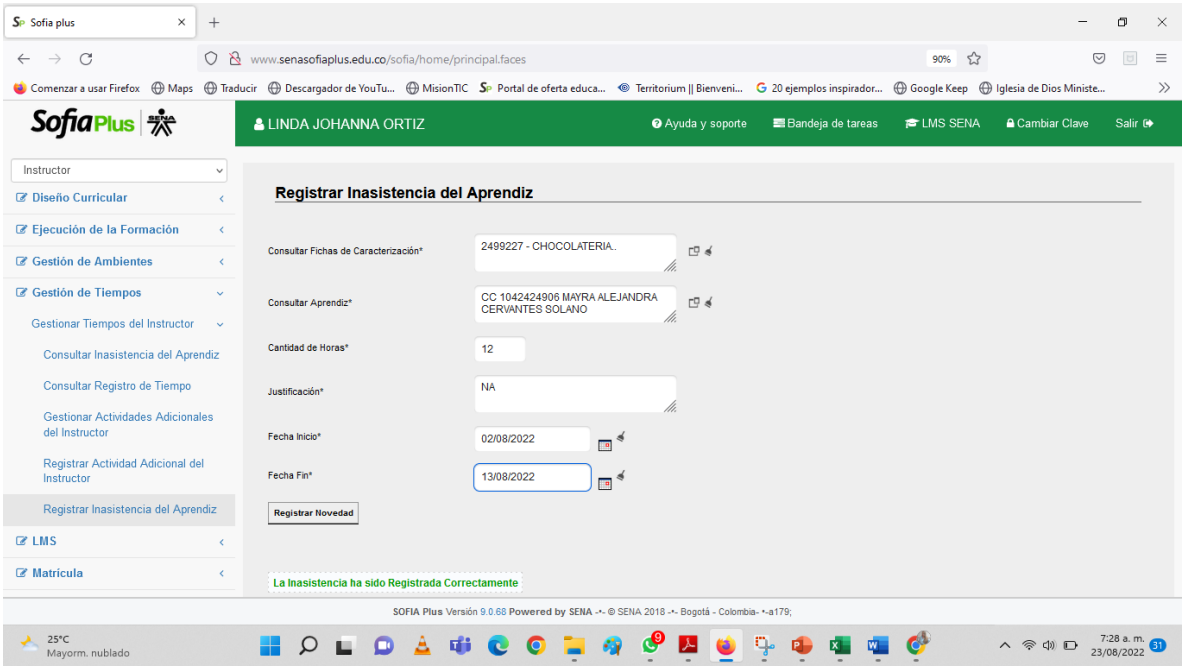
Inasistencia chocolatería del 25 de julio al 23 agosto

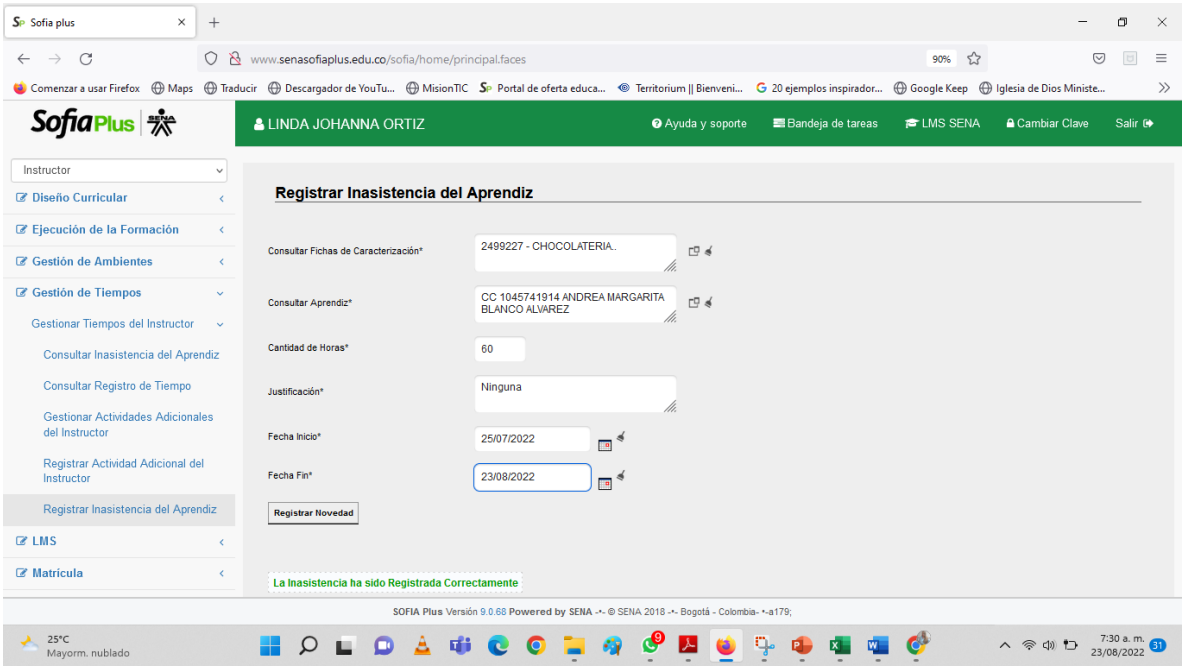


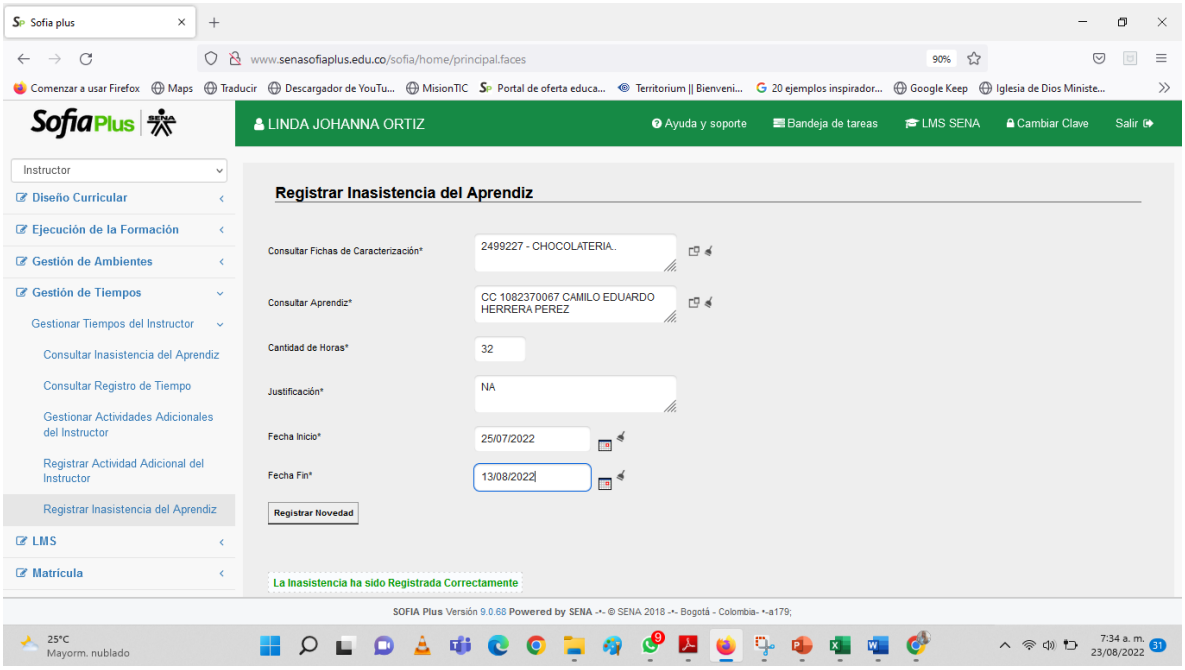

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1004360362 VALERIA ANDREA TERAN SUAREZ
Cantidad de Horas*
60
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
23/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:24 a. m.
23/08/2022

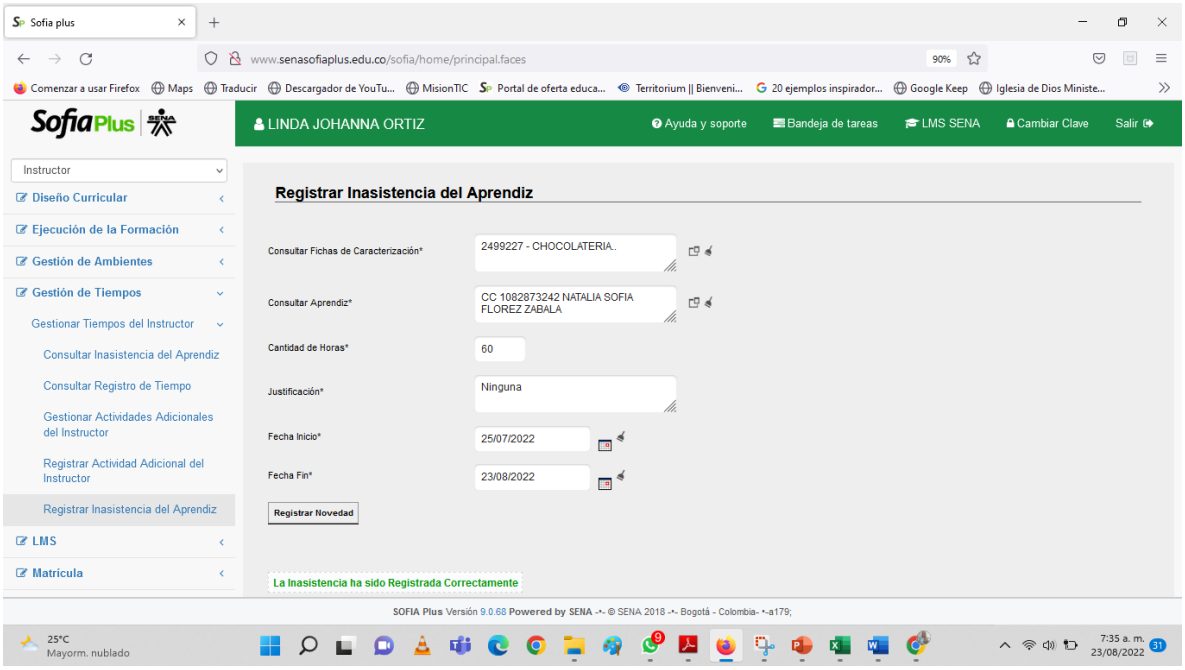

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1004504170 DIDIEN MILAGRO ECHEVERRIA DE LA CRUZ
Cantidad de Horas*
60
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
23/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:26 a. m.
23/08/2022

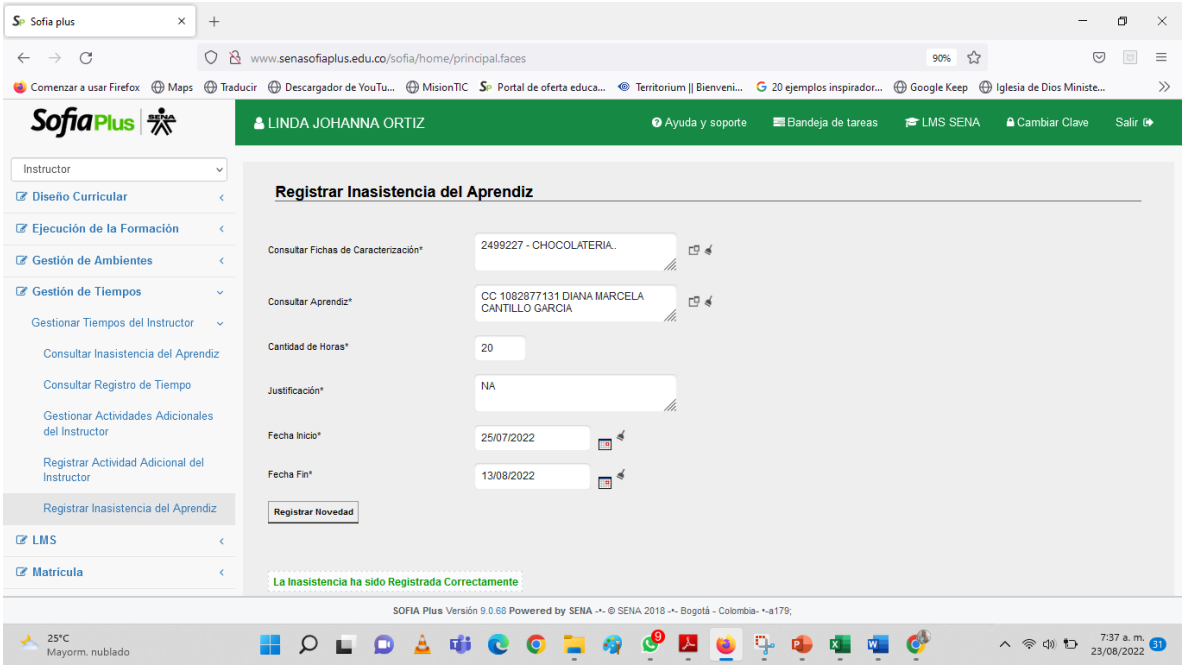

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1007499921 YULENIS TATIANA NATERA CARBONO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
Transporte
Fecha Inicio*
03/08/2022
Fecha Fin*
03/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:27 a. m.
23/08/2022

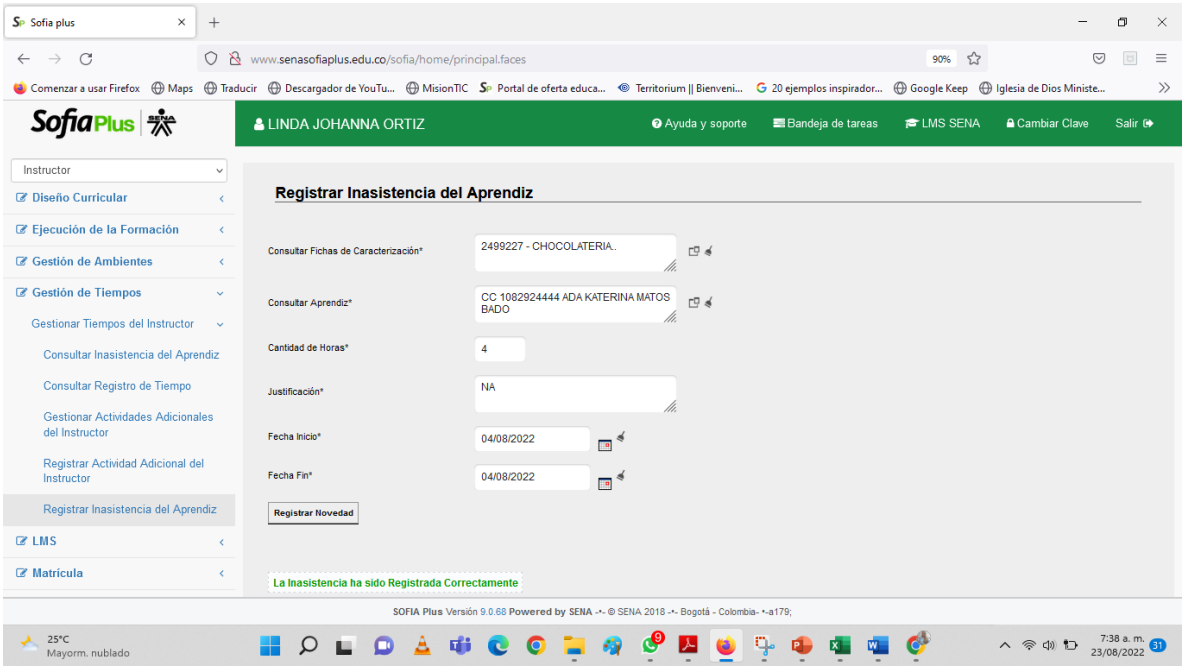

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1042424906 MAYRA ALEJANDRA CERVANTES SOLANO
Cantidad de Horas*
12
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
02/08/2022
Fecha Fin*
13/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:28 a. m.
23/08/2022

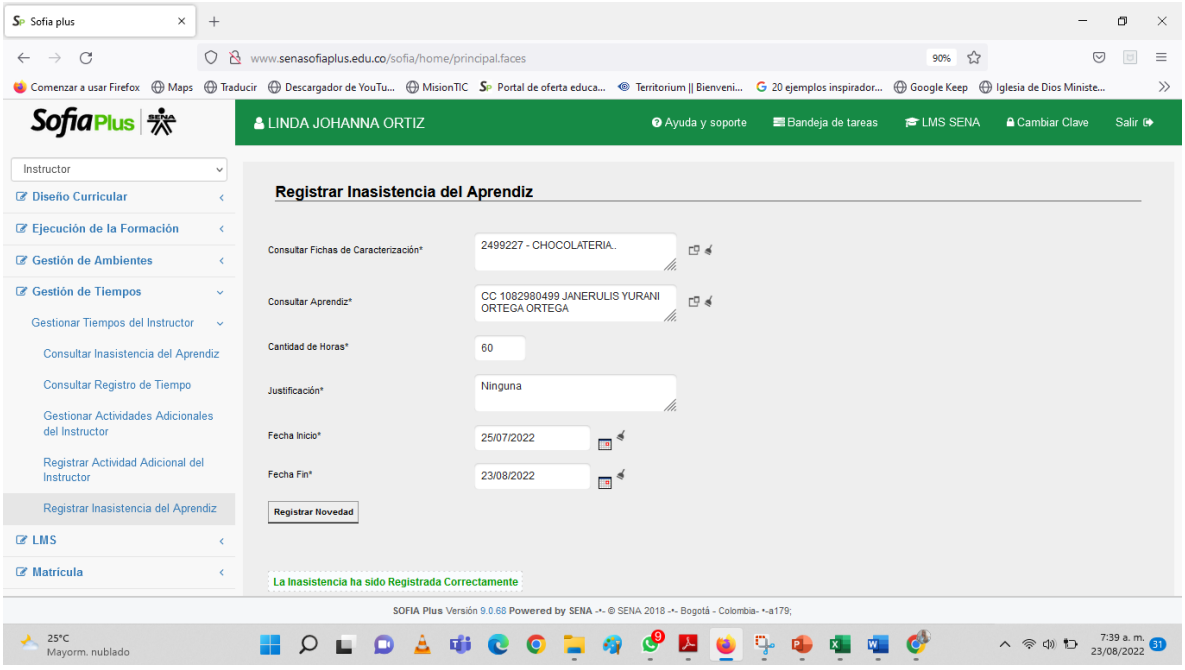

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1045741914 ANDREA MARGARITA BLANCO ALVAREZ
Cantidad de Horas*
60
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
23/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:30 a. m.
23/08/2022

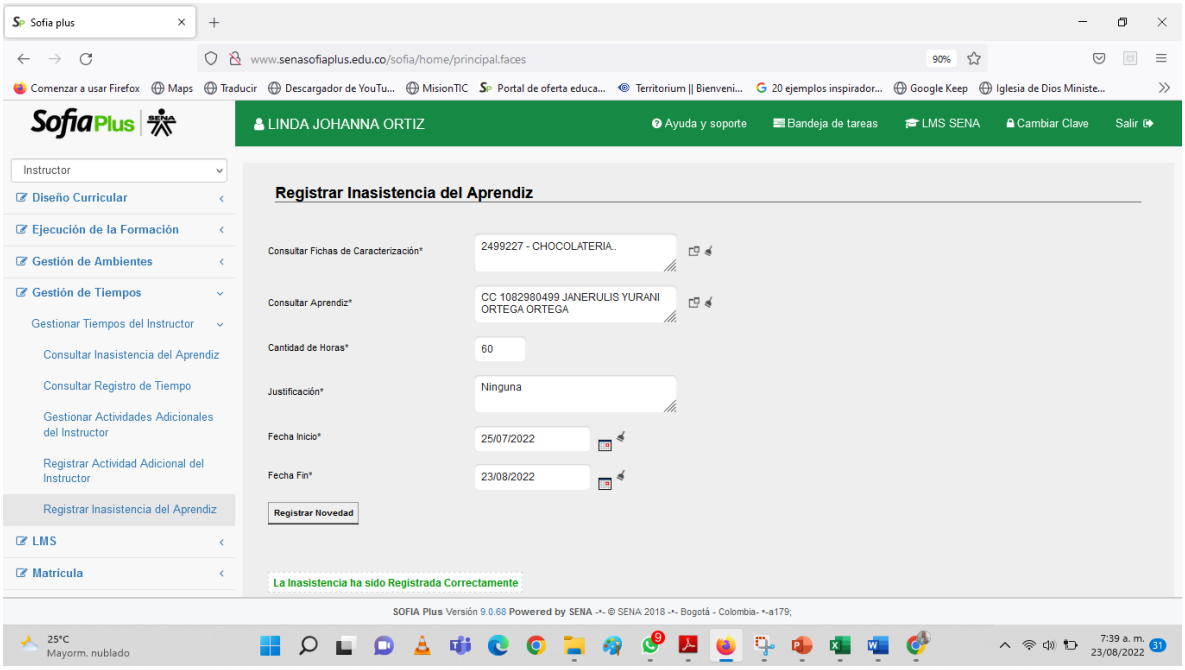

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1082370067 CAMILO EDUARDO HERRERA PEREZ
Cantidad de Horas*
32
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
13/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:34 a. m.
23/08/2022

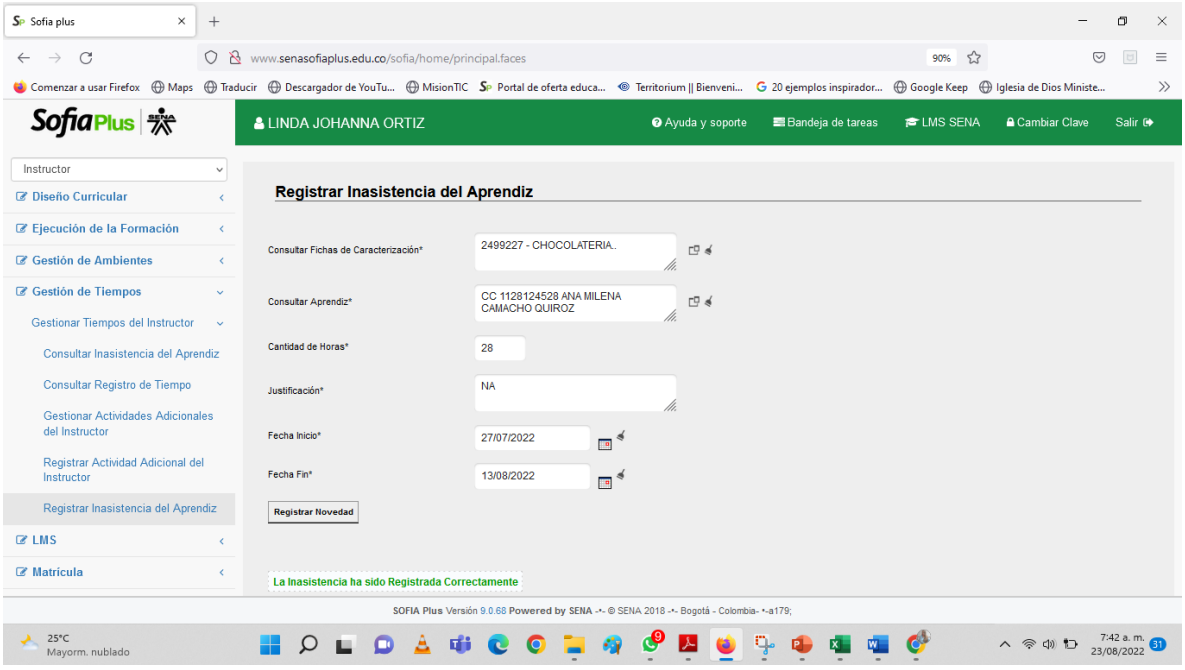

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1082873242 NATALIA SOFIA FLOREZ ZABALA
Cantidad de Horas*
60
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
23/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:35 a. m.
23/08/2022

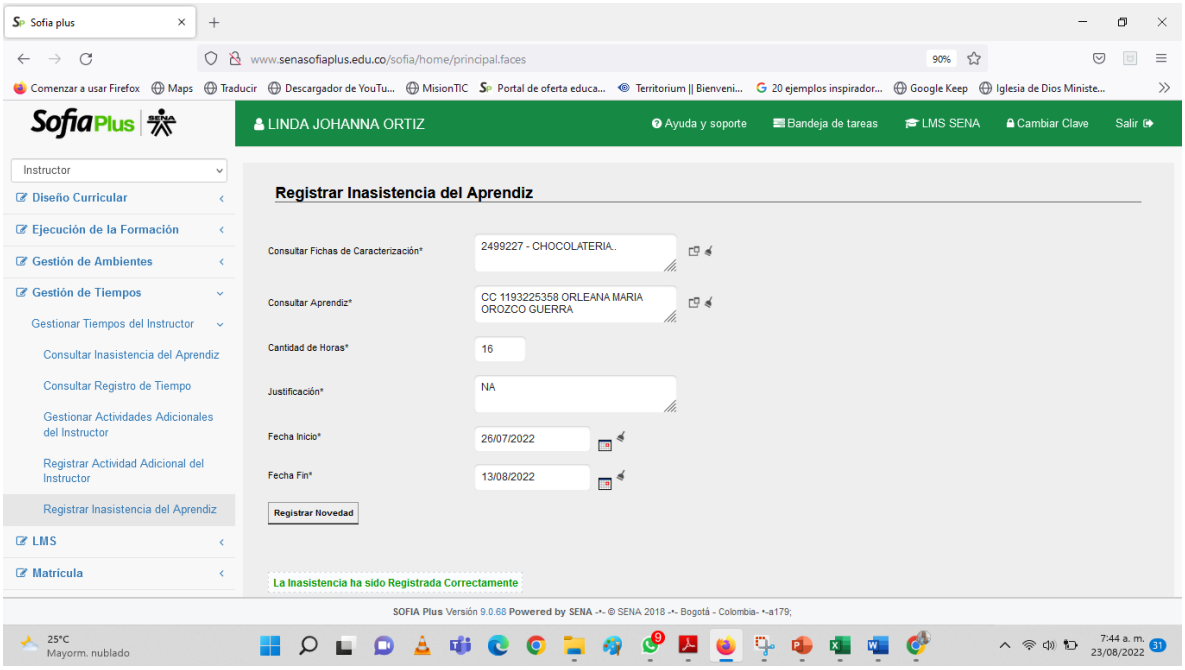

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1082877131 DIANA MARCELA CANTILLO GARCIA
Cantidad de Horas*
20
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
13/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:37 a. m.
23/08/2022

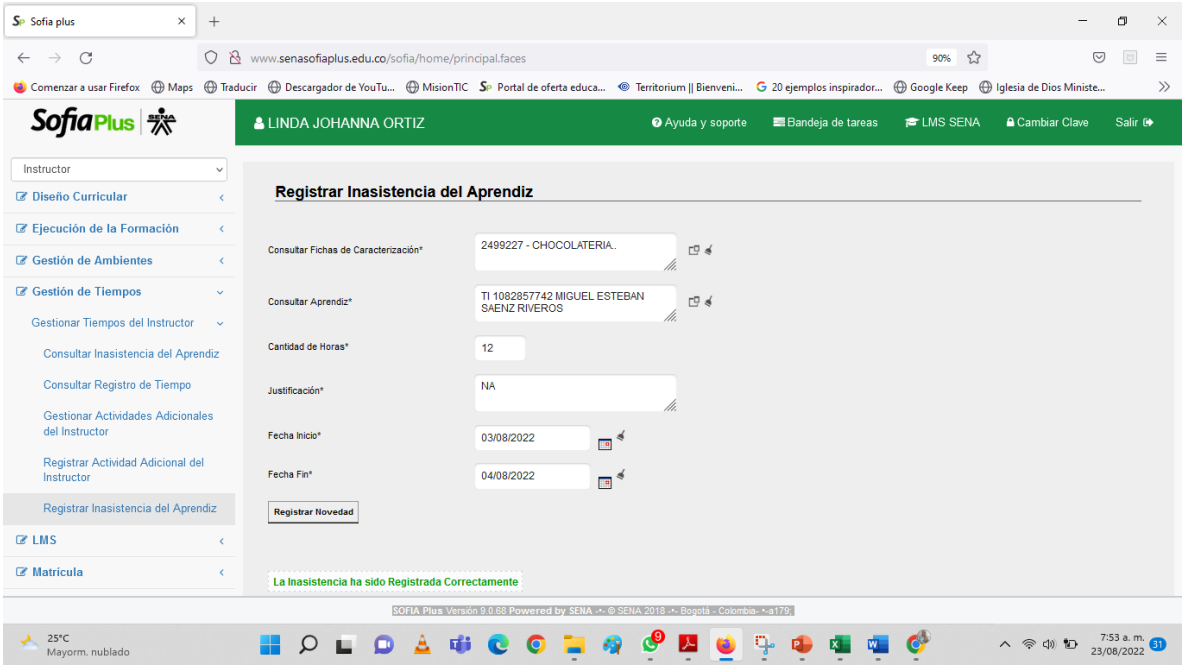

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1082924444 ADA KATERINA MATOS BADO
Cantidad de Horas*
4
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
04/08/2022
Fecha Fin*
04/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:38 a. m.
23/08/2022


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1082980499 JANERULIS YURANI ORTEGA ORTEGA
Cantidad de Horas*
60
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
23/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:39 a. m.
23/08/2022

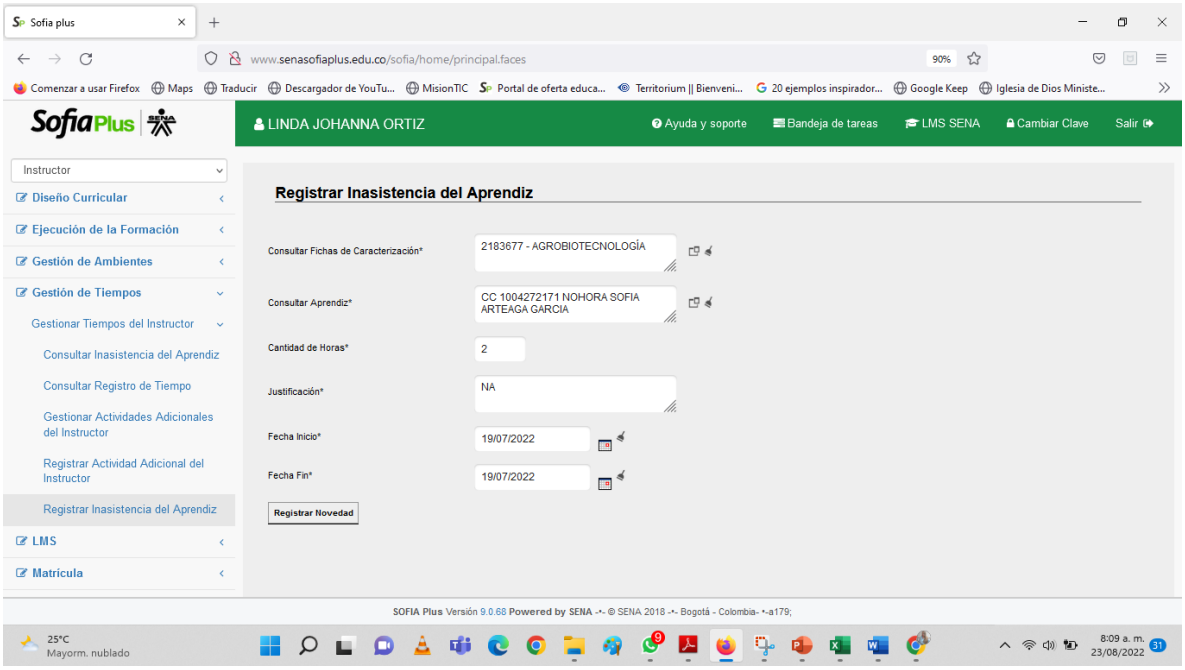

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1082980499 JANERULIS YURANI ORTEGA ORTEGA
Cantidad de Horas*
60
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
25/07/2022
Fecha Fin*
23/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:39 a. m.
23/08/2022

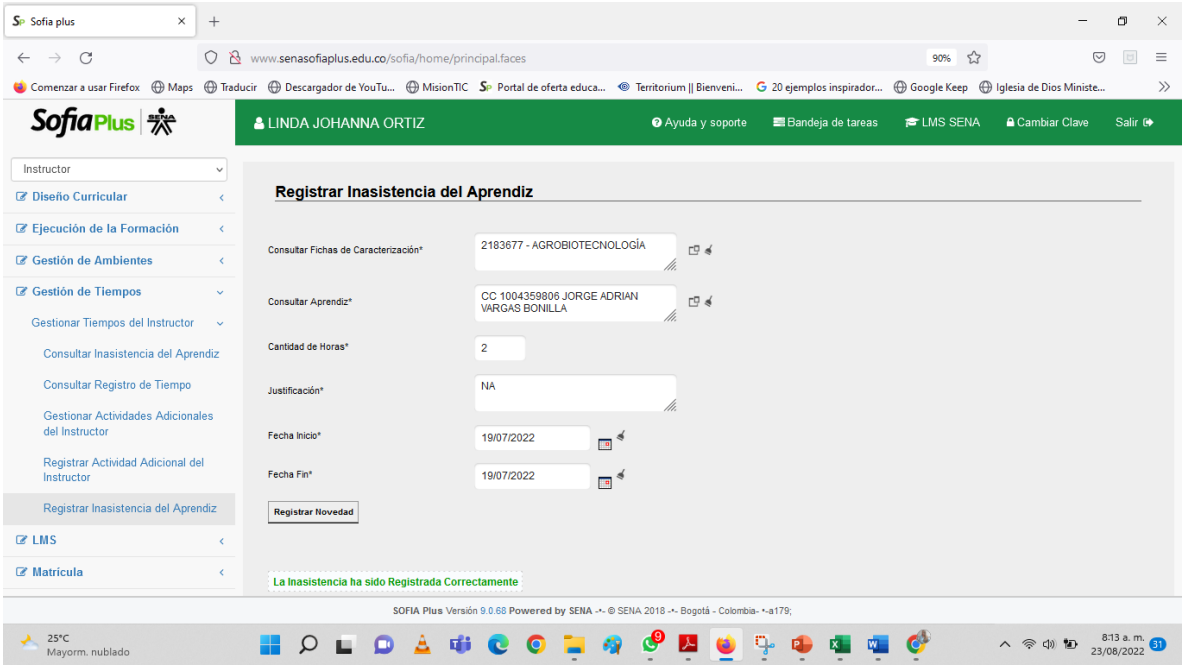

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1128124528 ANA MILENA CAMACHO QUIROZ
Cantidad de Horas*
28
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
27/07/2022
Fecha Fin*
13/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:42 a. m.
23/08/2022

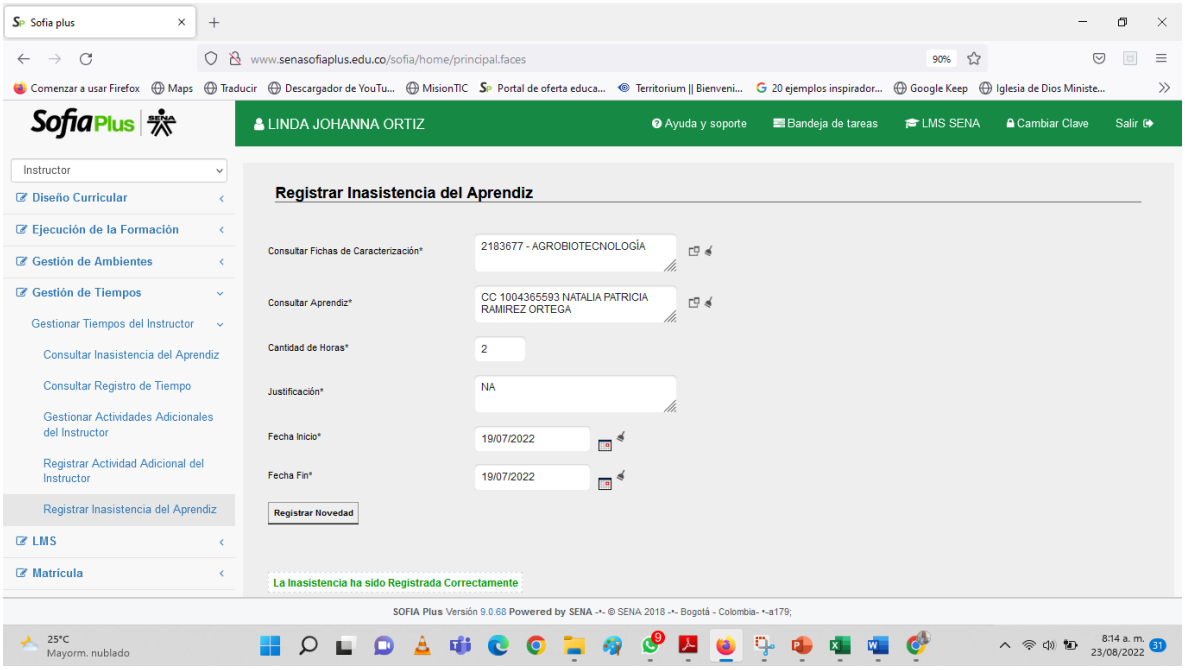

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
CC 1193225358 ORLEANA MARIA OROZCO GUERRA
Cantidad de Horas*
16
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
26/07/2022
Fecha Fin*
13/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:44 a. m.
23/08/2022

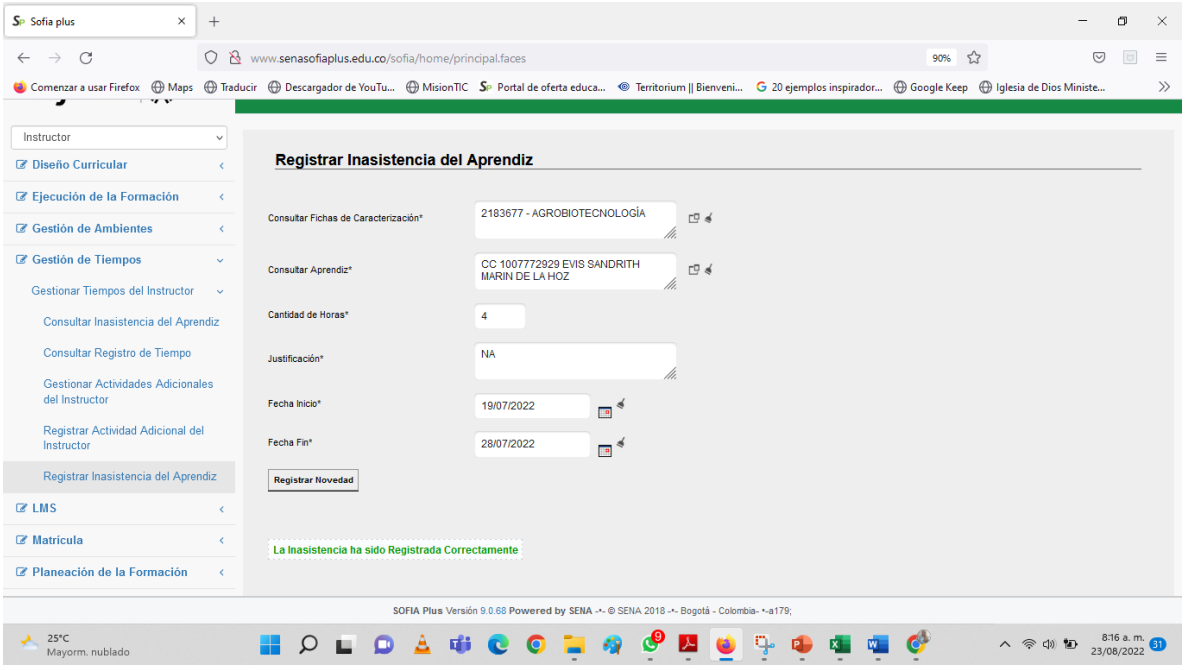

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2499227 - CHOCOLATERIA..
Consultar Aprendiz*
TI 1082857742 MIGUEL ESTEBAN SAENZ RIVEROS
Cantidad de Horas*
12
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
03/08/2022
Fecha Fin*
04/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
7:53 a. m.
23/08/2022

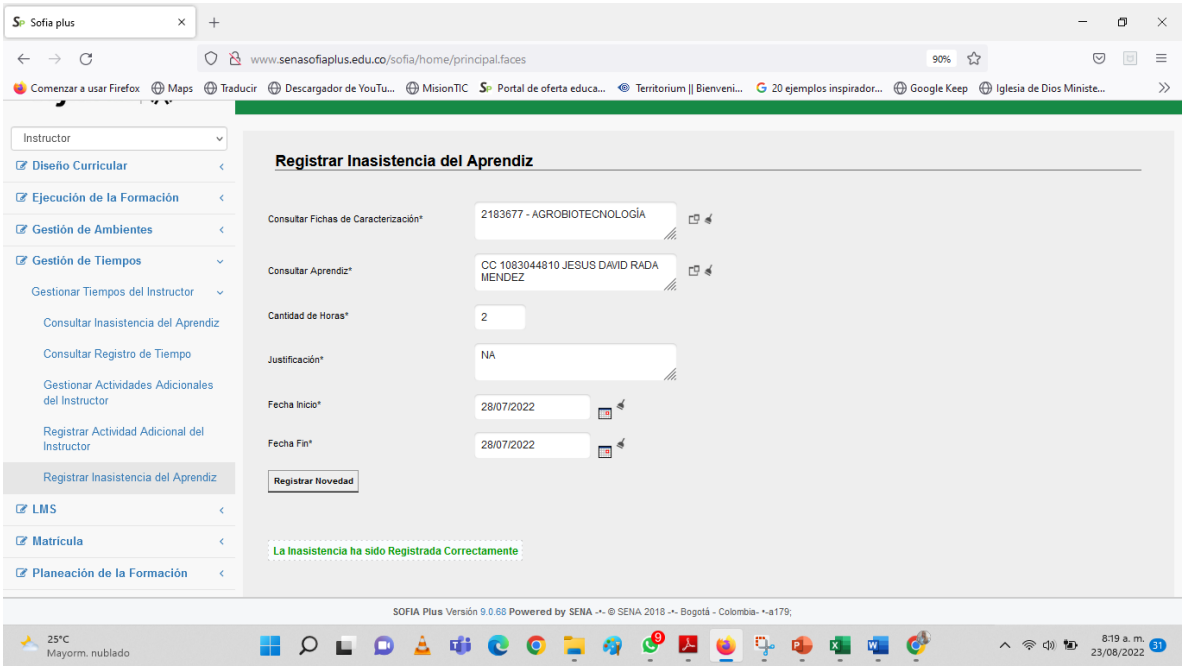
REGISTRO INASISTENCIA APRENDIZ PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

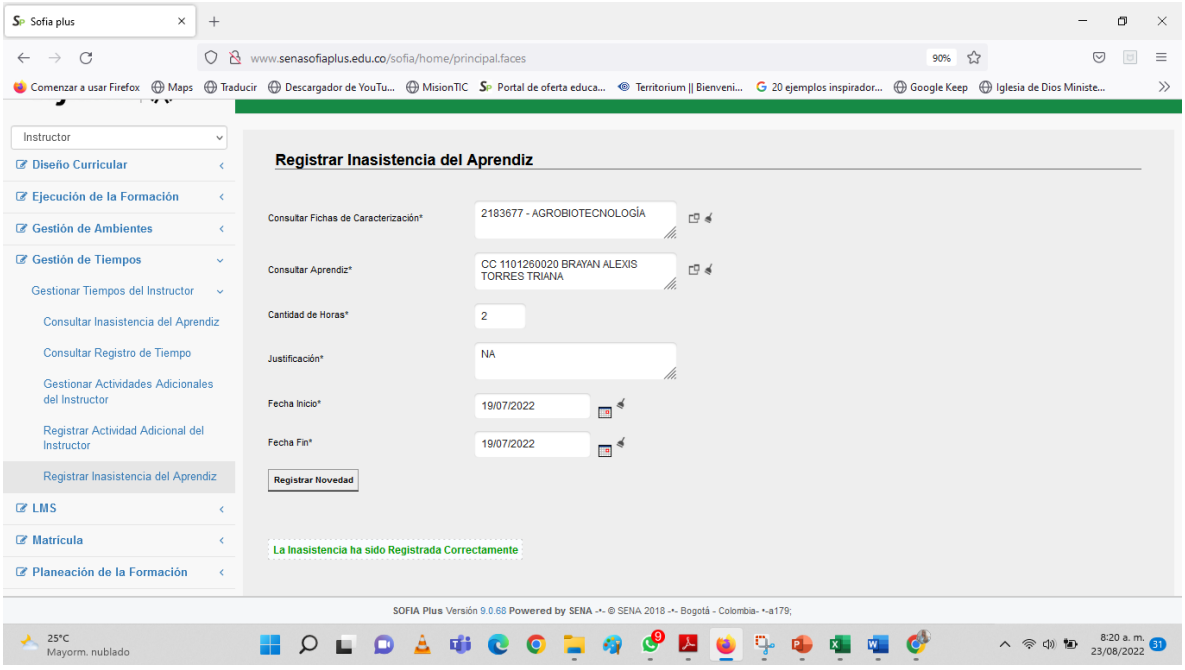


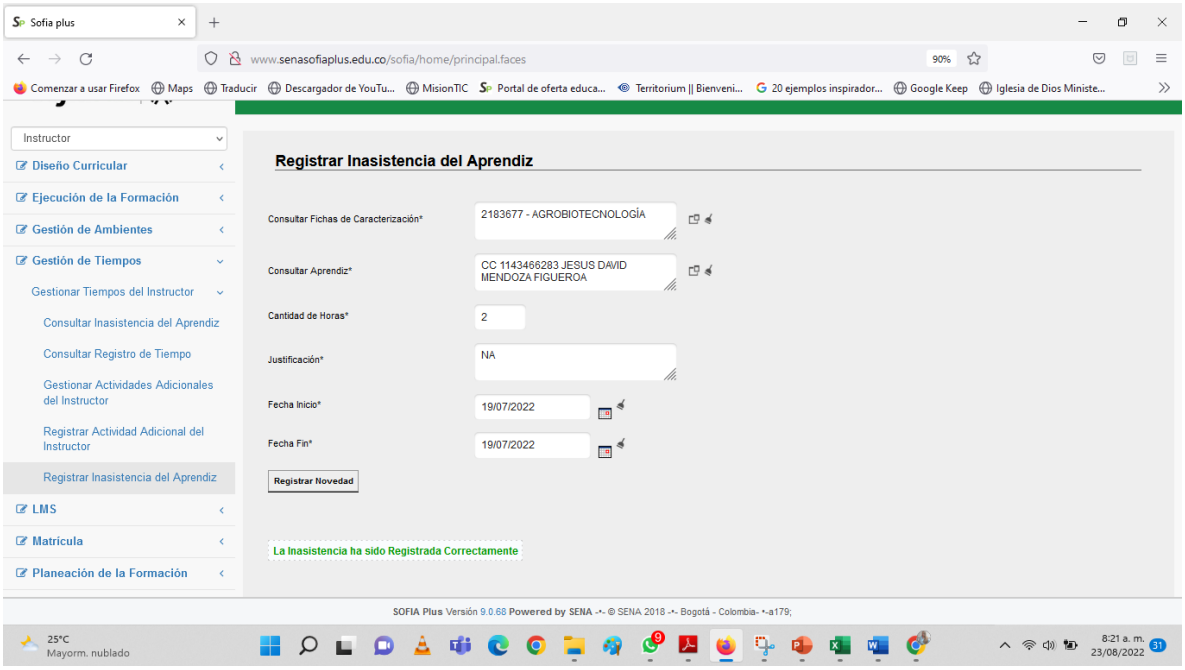


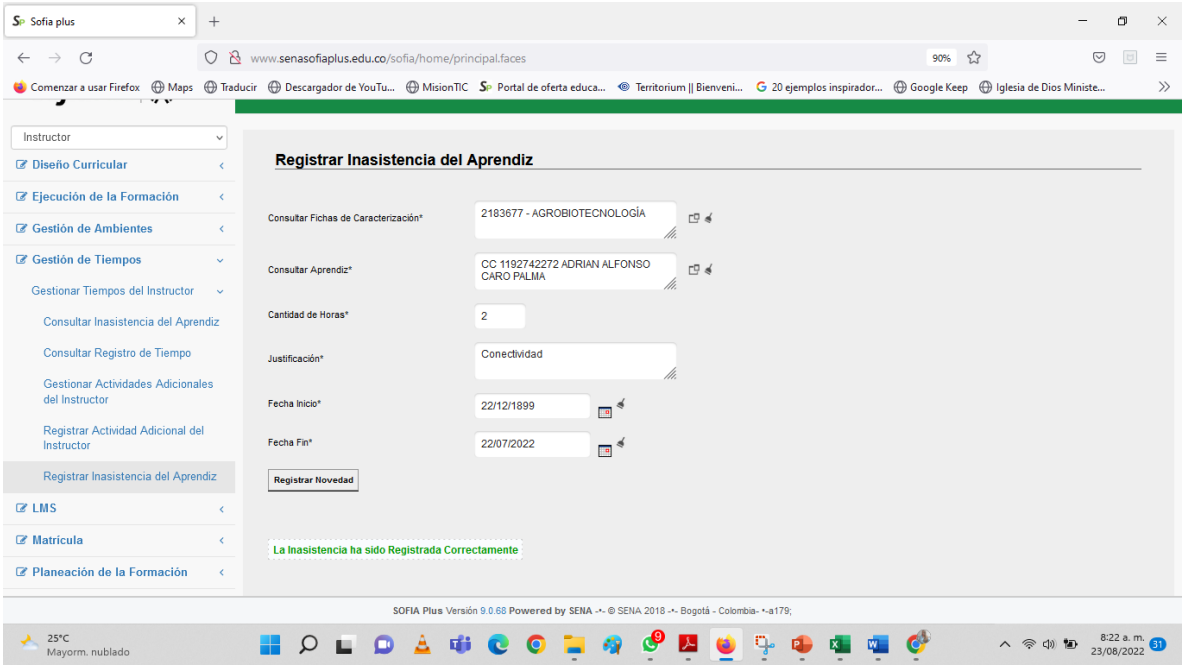

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LINDA JOHANNA ORTIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA
Consultar Aprendiz*
CC 1004365593 NATALIA PATRICIA RAMIREZ ORTEGA
Cantidad de Horas*
2
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
19/07/2022
Fecha Fin*
19/07/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:14 a. m.
23/08/2022

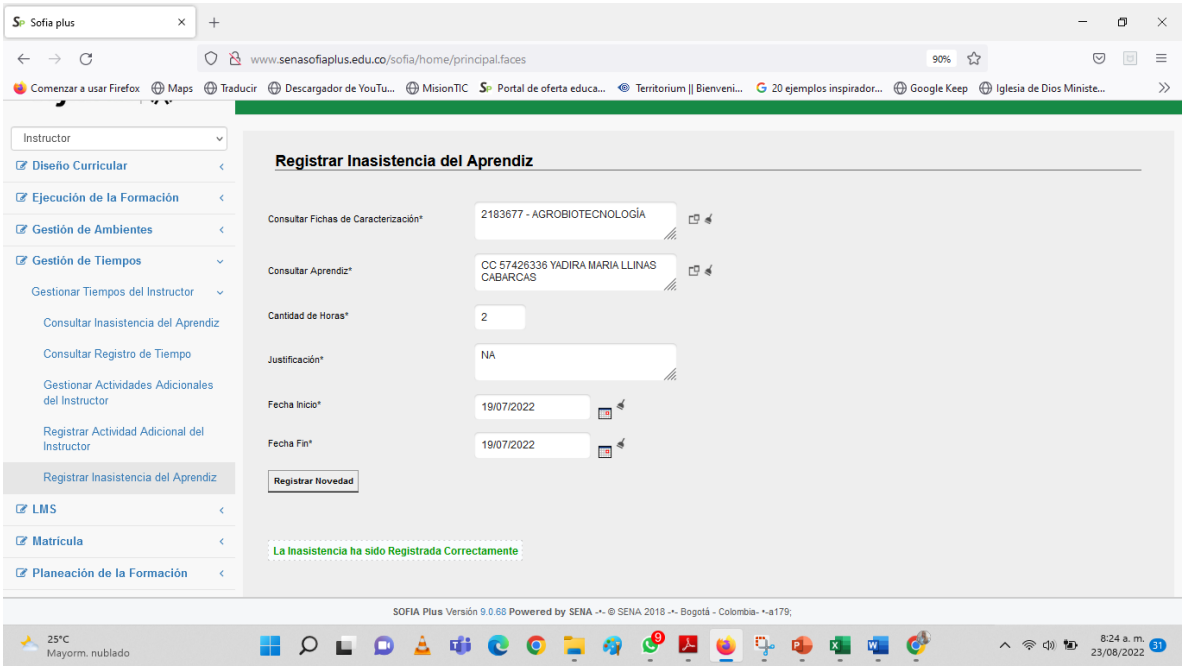

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA
Consultar Aprendiz*
CC 1007772929 EVIS SANDRITH MARIN DE LA HOZ
Cantidad de Horas*
4
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
19/07/2022
Fecha Fin*
28/07/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:16 a. m.
23/08/2022


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA
Consultar Aprendiz*
CC 1083044810 JESUS DAVID RADA MENDEZ
Cantidad de Horas*
2
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
28/07/2022
Fecha Fin*
28/07/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:19 a. m.
23/08/2022

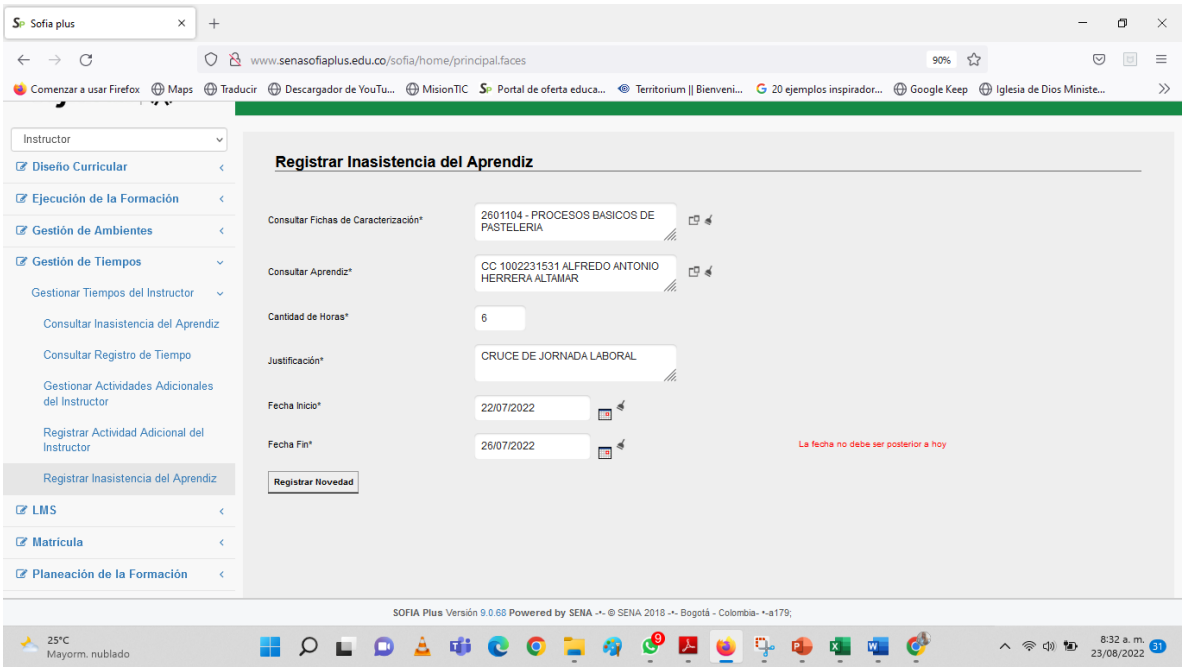

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA
Consultar Aprendiz*
CC 1101260020 BRAYAN ALEXIS TORRES TRIANA
Cantidad de Horas*
2
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
19/07/2022
Fecha Fin*
19/07/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:20 a. m.
23/08/2022

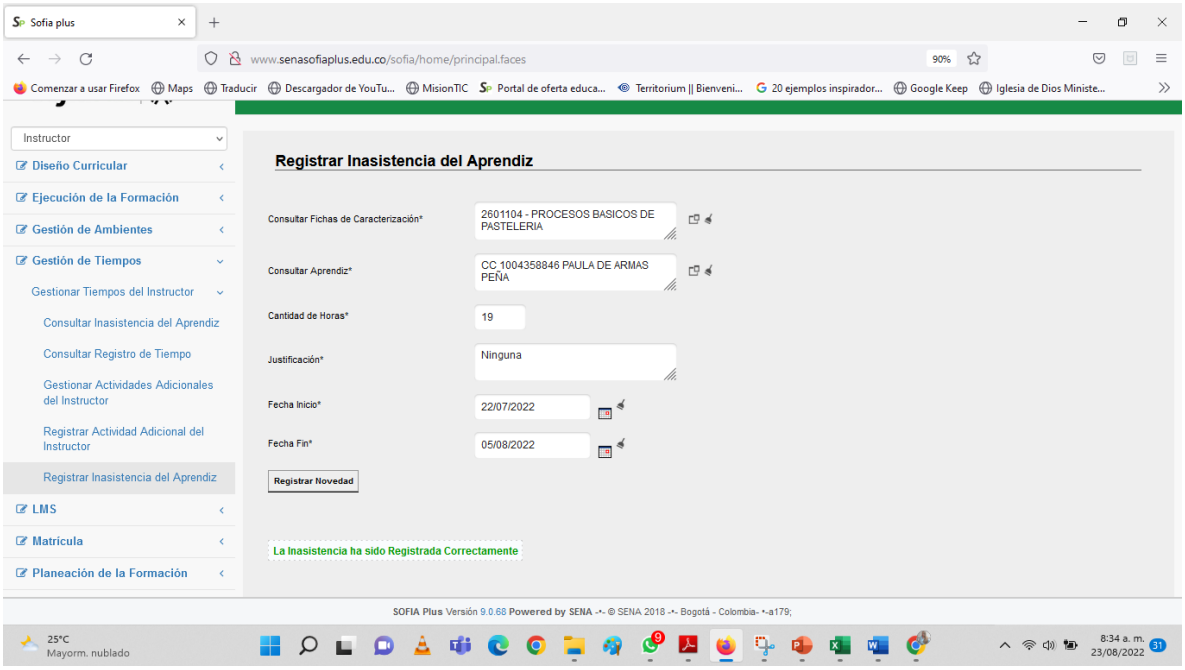

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA
Consultar Aprendiz*
CC 1143466283 JESUS DAVID MENDOZA FIGUEROA
Cantidad de Horas*
2
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
19/07/2022
Fecha Fin*
19/07/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:21 a. m.
23/08/2022

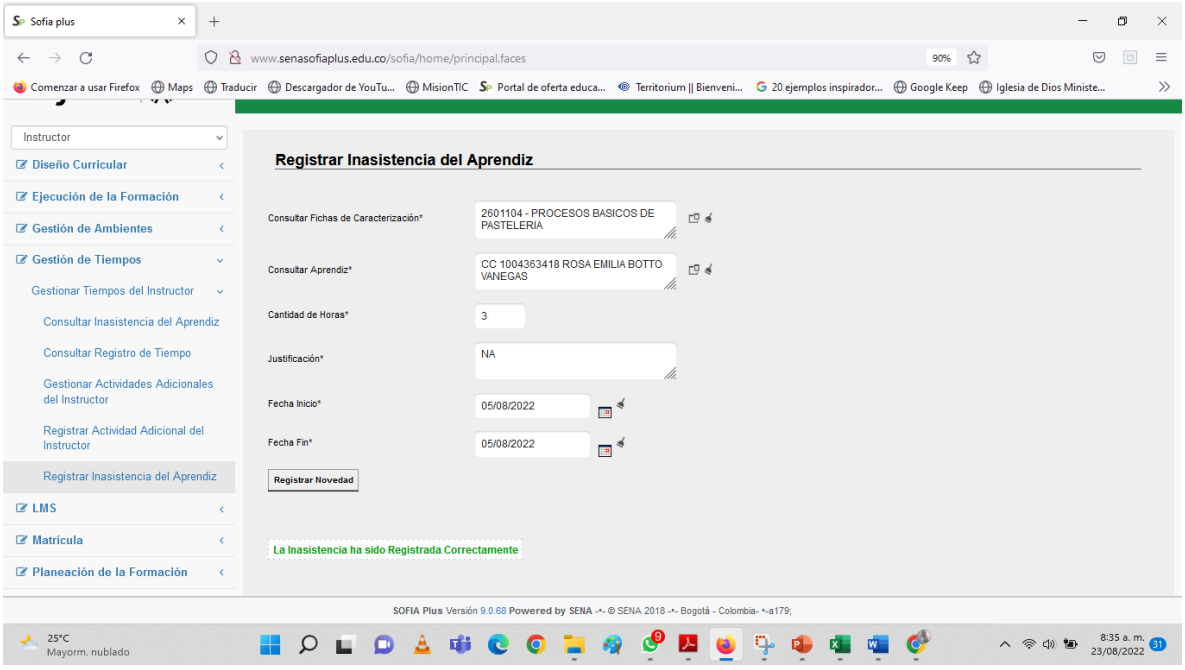

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA
Consultar Aprendiz*
CC 1192742272 ADRIAN ALFONSO CARO PALMA
Cantidad de Horas*
2
Justificación*
Conectividad
Fecha Inicio*
22/12/1899
Fecha Fin*
22/07/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:22 a. m.
23/08/2022

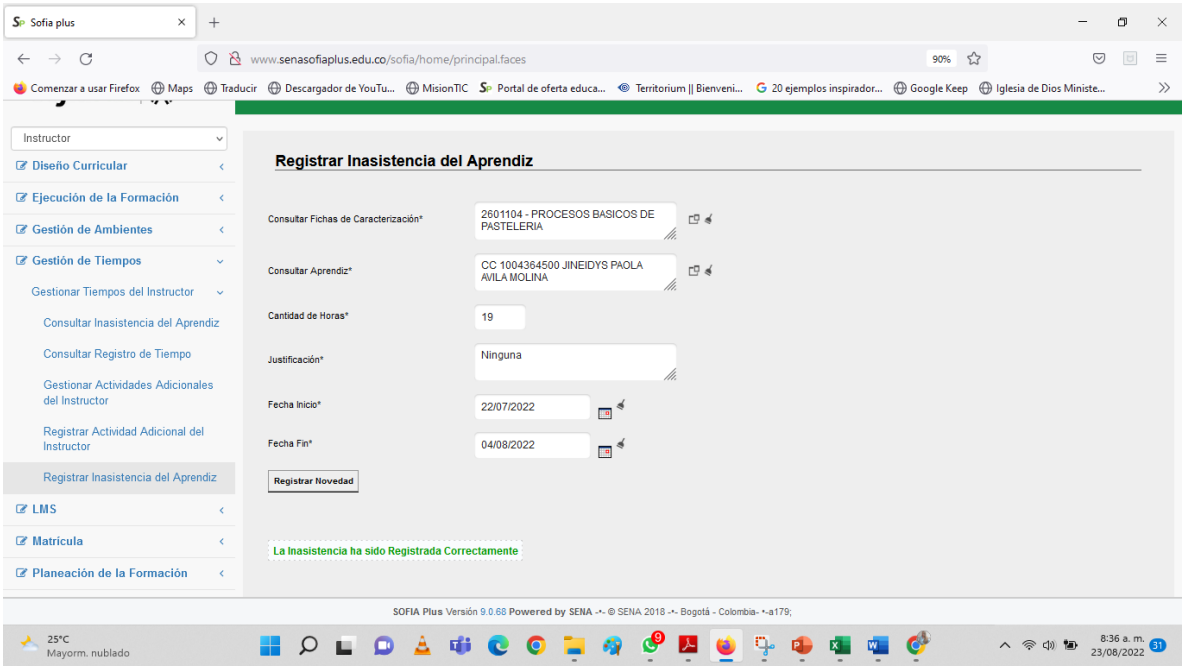


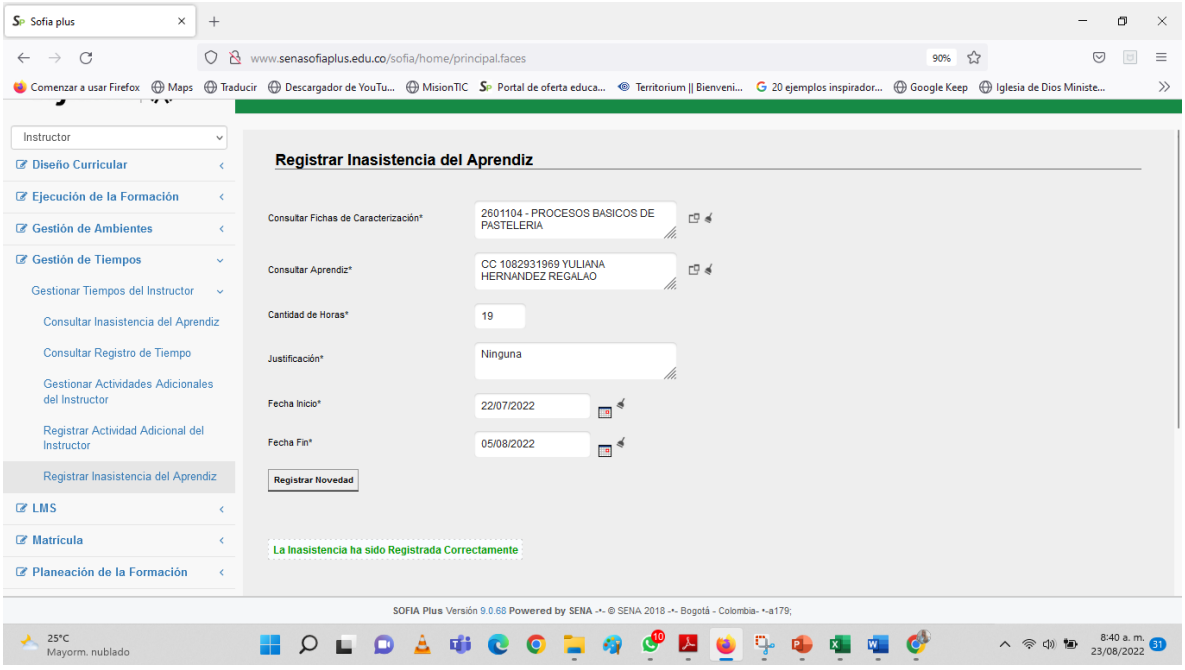
Registro inasistencia aprendiz Elaboración de pasteleria Ficha: 2601104

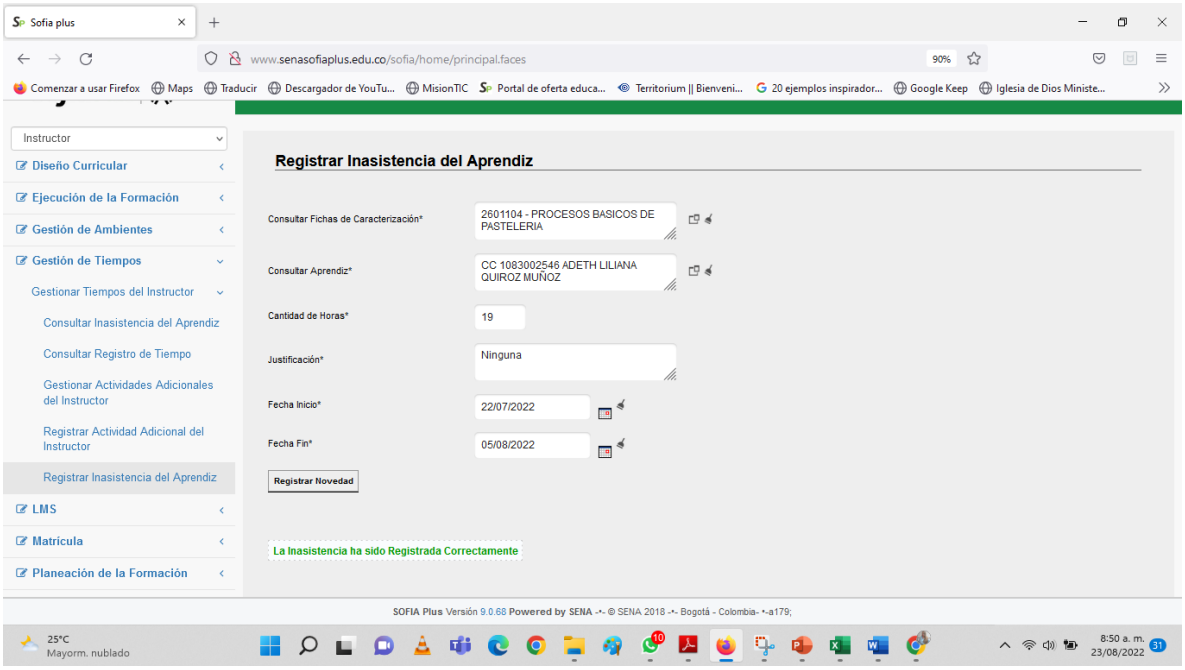


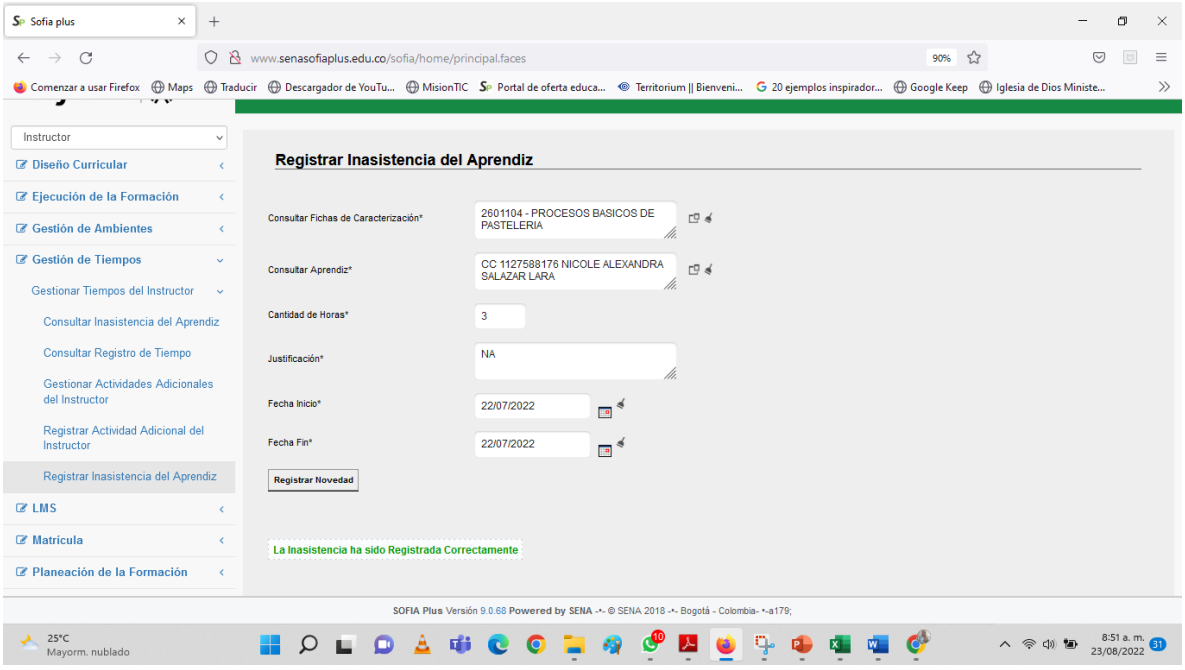

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 1004358846 PAULA DE ARMAS PEÑA
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:34 a. m.
23/08/2022

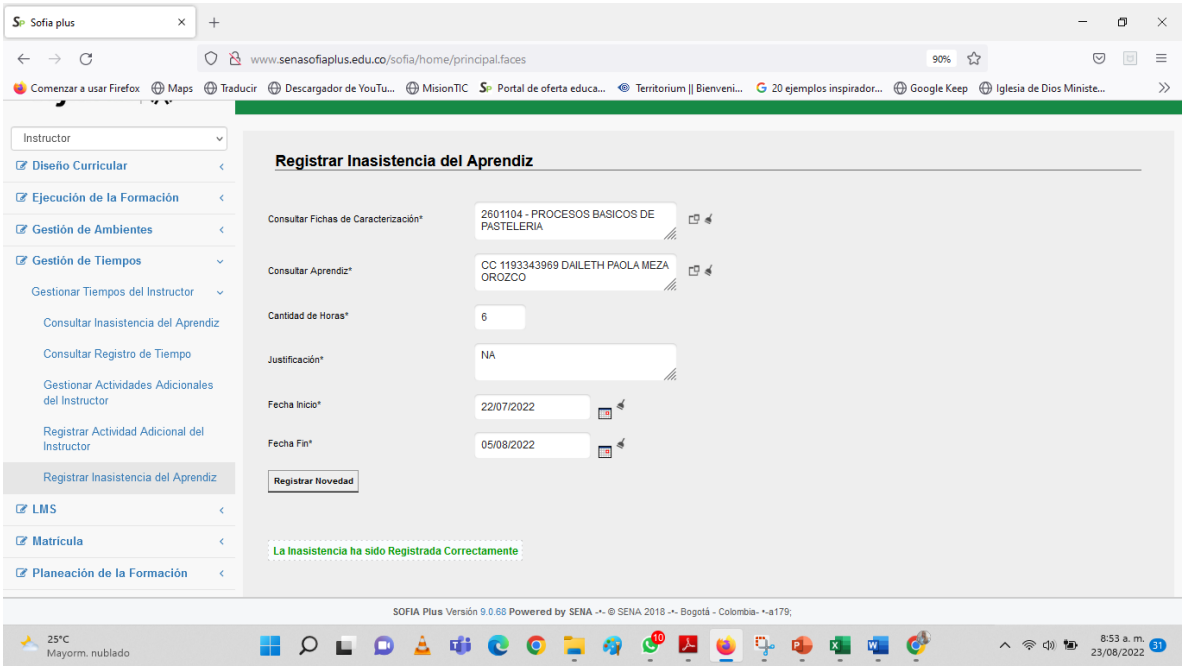

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 1004363418 ROSA EMILIA BOTTO VANEGAS
Cantidad de Horas*
3
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
05/08/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:35 a. m.
23/08/2022

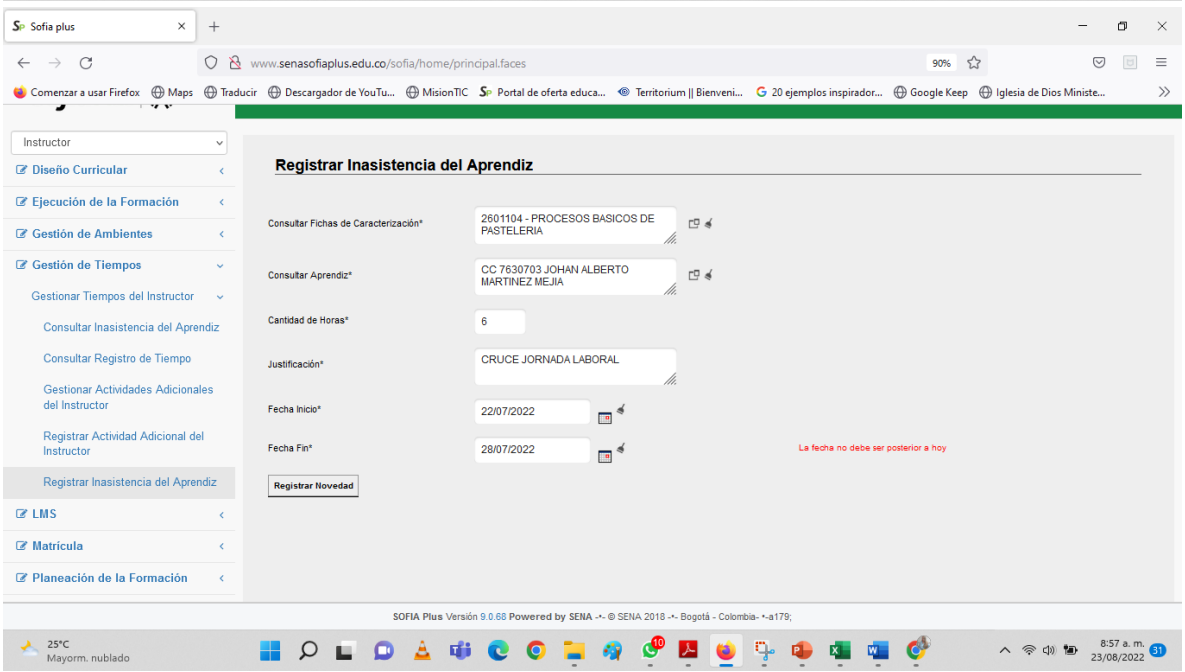

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 1004364500 JINEIDYS PAOLA AVILA MOLINA
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
04/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:36 a. m.
23/08/2022

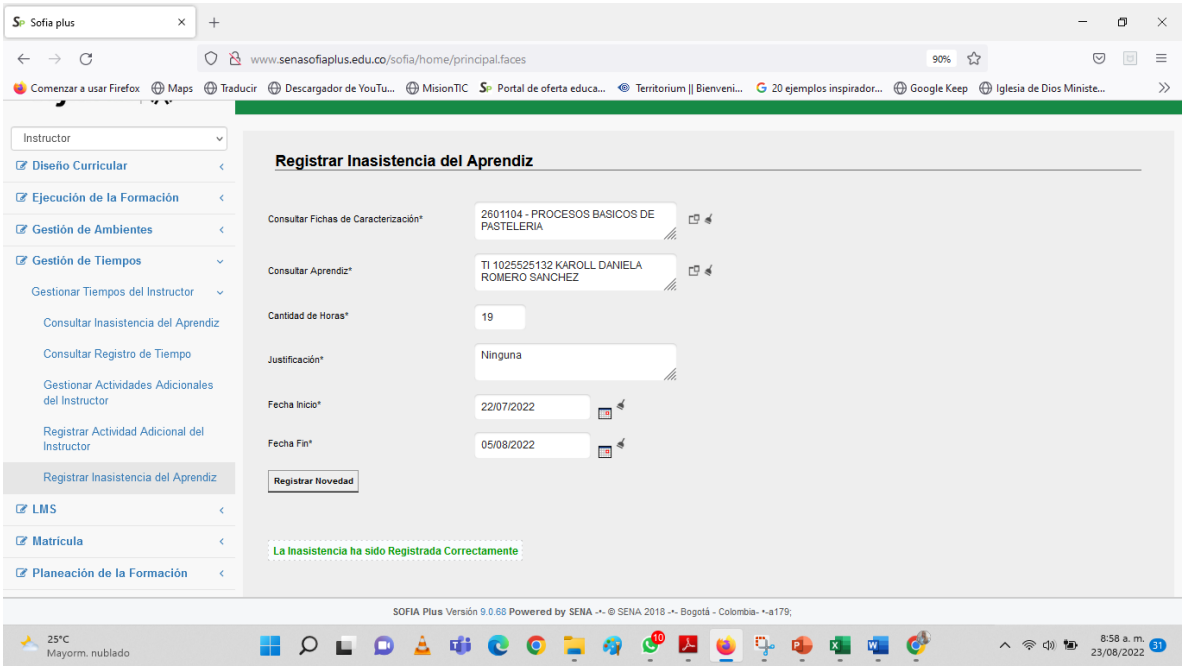

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 1082931969 YULIANA HERNANDEZ REGALAO
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:40 a. m.
23/08/2022

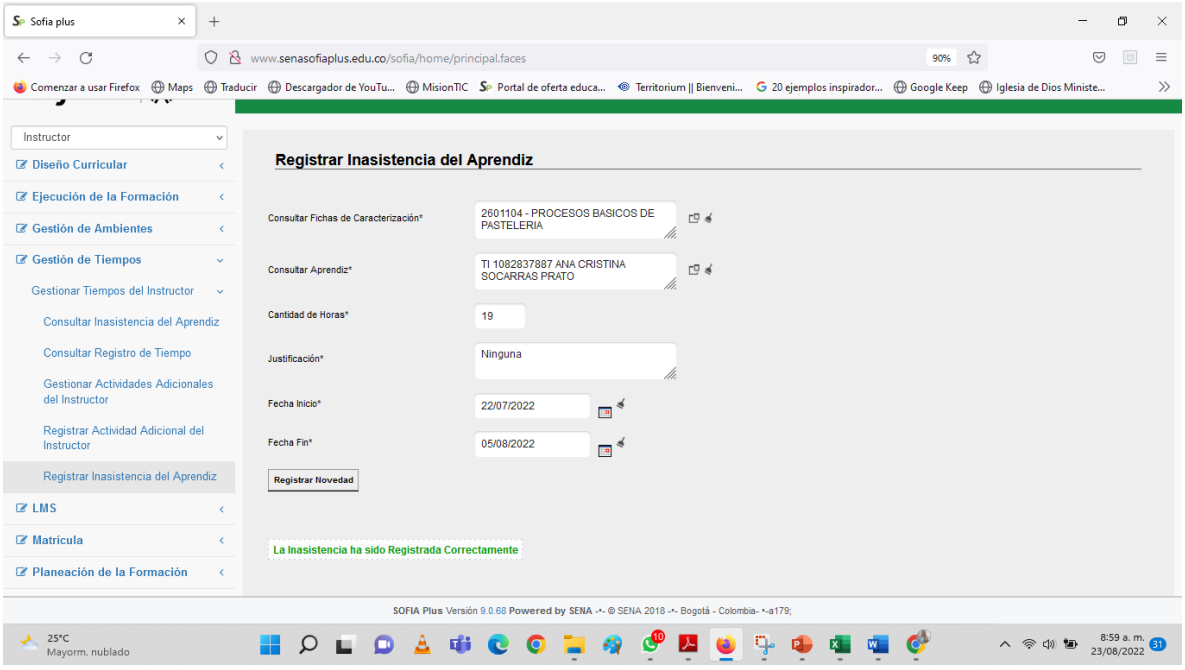

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 1083002546 ADETH LILIANA QUIROZ MUÑOZ
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:50 a. m.
23/08/2022

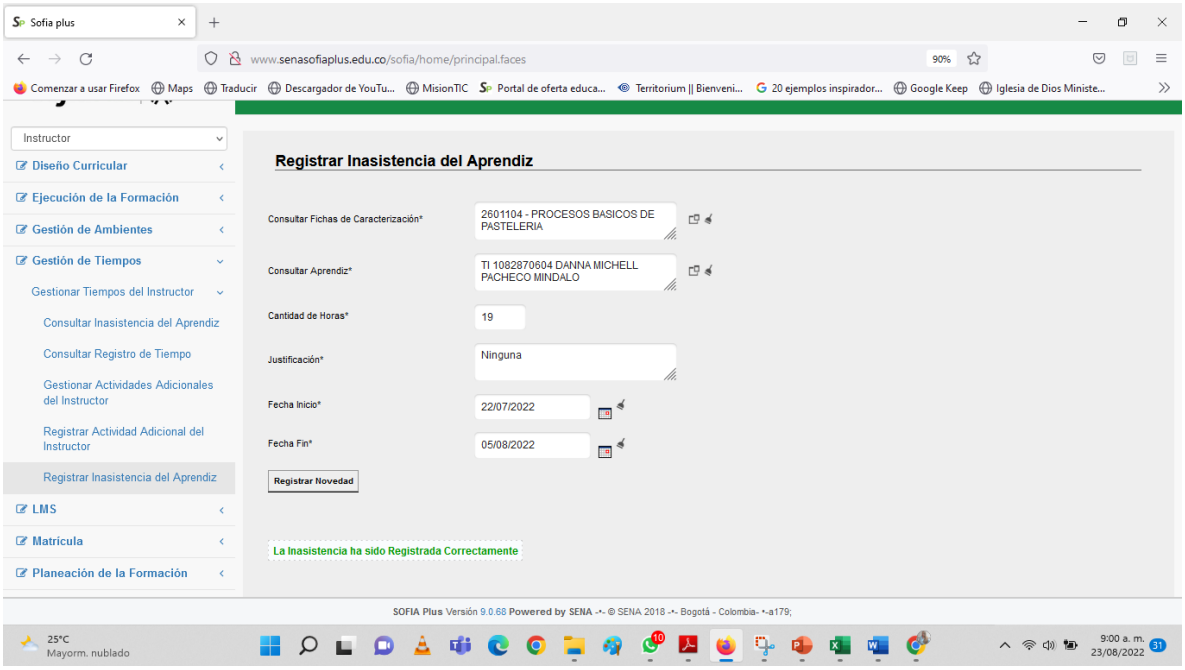

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 1127588176 NICOLE ALEXANDRA SALAZAR LARA
Cantidad de Horas*
3
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
22/07/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:51 a. m.
23/08/2022

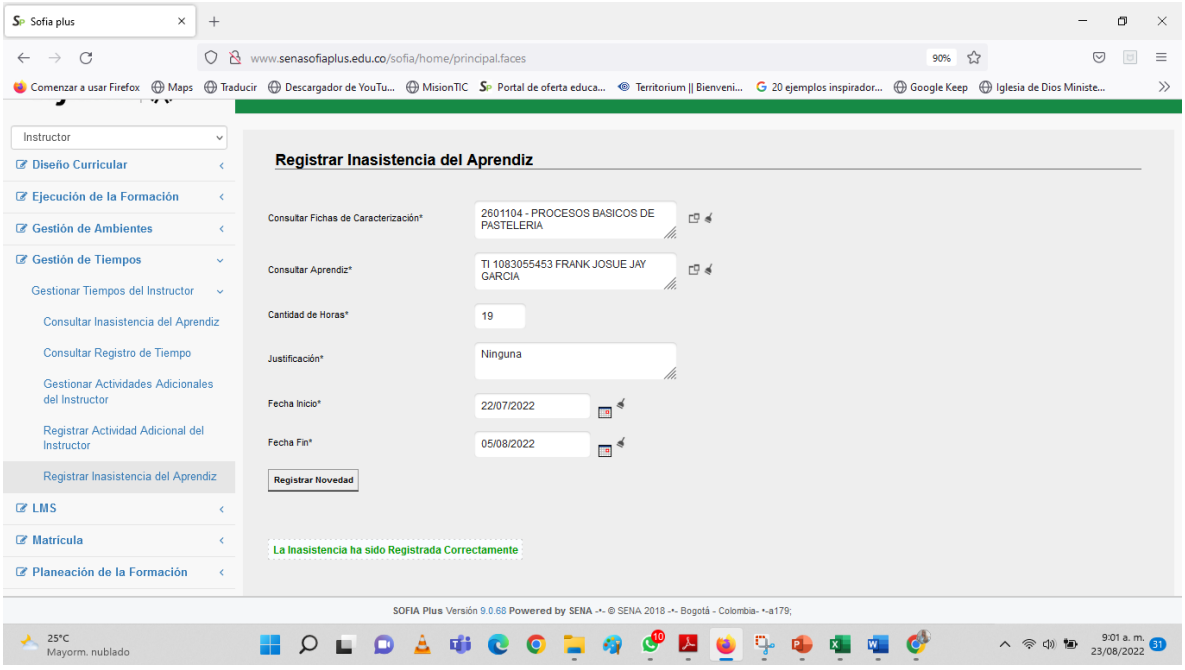

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 1193343969 DAILETH PAOLA MEZA OROZCO
Cantidad de Horas*
6
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
CC 7630703 JOHAN ALBERTO MARTINEZ MEJIA
Cantidad de Horas*
6
Justificación*
CRUCE JORNADA LABORAL
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
28/07/2022
La fecha no debe ser posterior a hoy
Registrar Novedad
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;

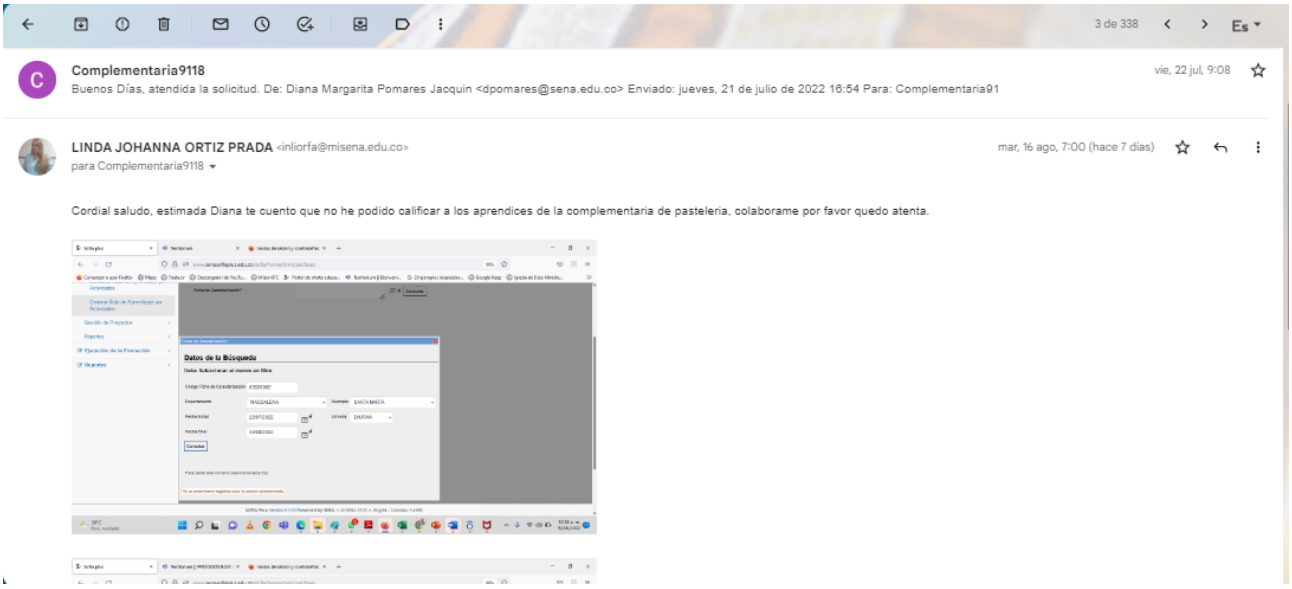

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
TI 1025525132 KAROLL DANIELA ROMERO SANCHEZ
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:58 a. m.
23/08/2022


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
TI 1082837887 ANA CRISTINA SOCARRAS PRATO
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
8:59 a. m.
23/08/2022

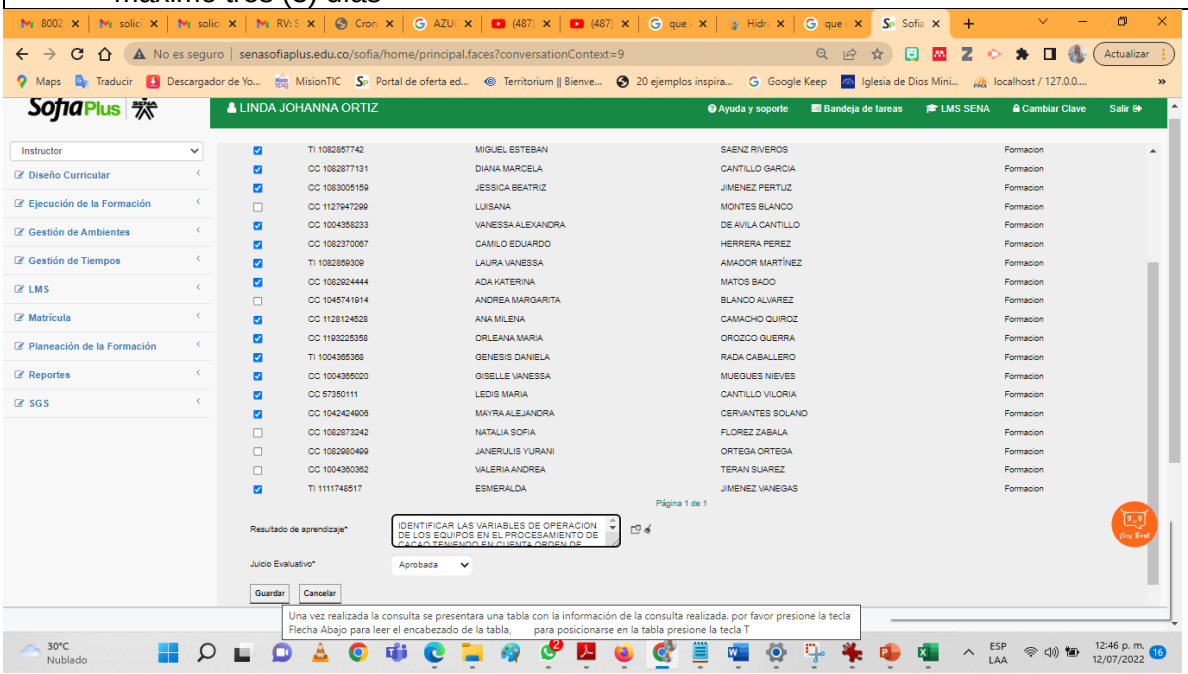

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
TI 1082870604 DANNA MICHELL PACHECO MINDALO
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
9:00 a. m.
23/08/2022

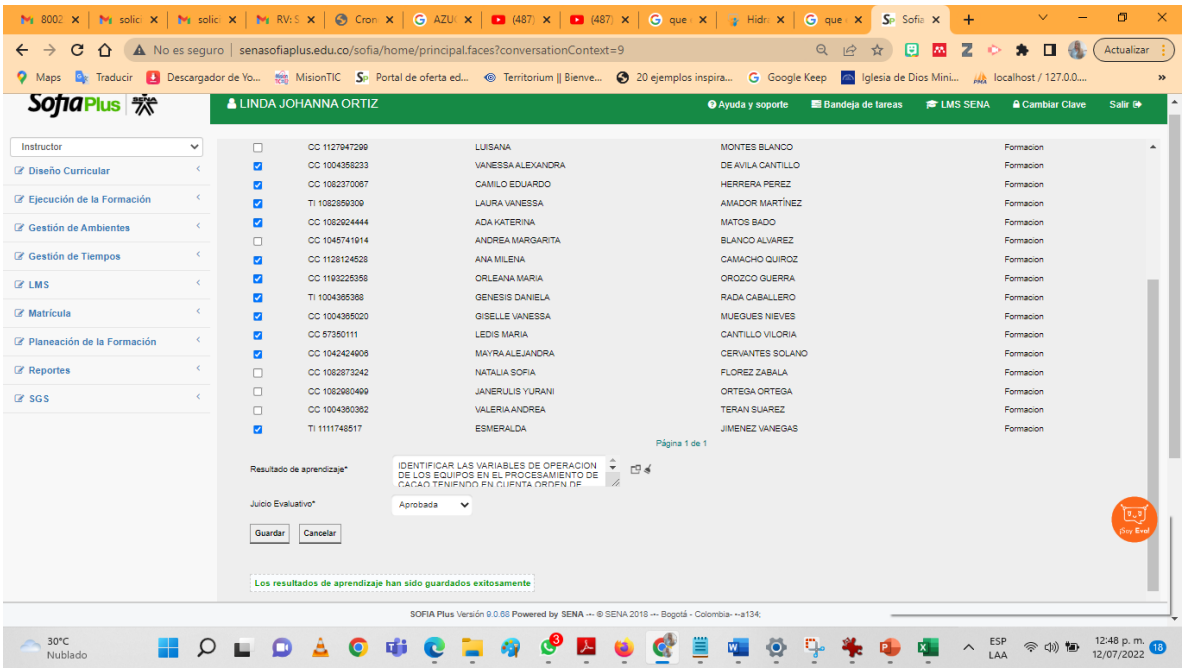

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar Aprendiz*
TI 1083055453 FRANK JOSUE JAY GARCIA
Cantidad de Horas*
19
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
22/07/2022
Fecha Fin*
05/08/2022
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a179;
25°C
Mayorm. nublado
9:01 a. m.
23/08/2022

7. Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.



8. Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días

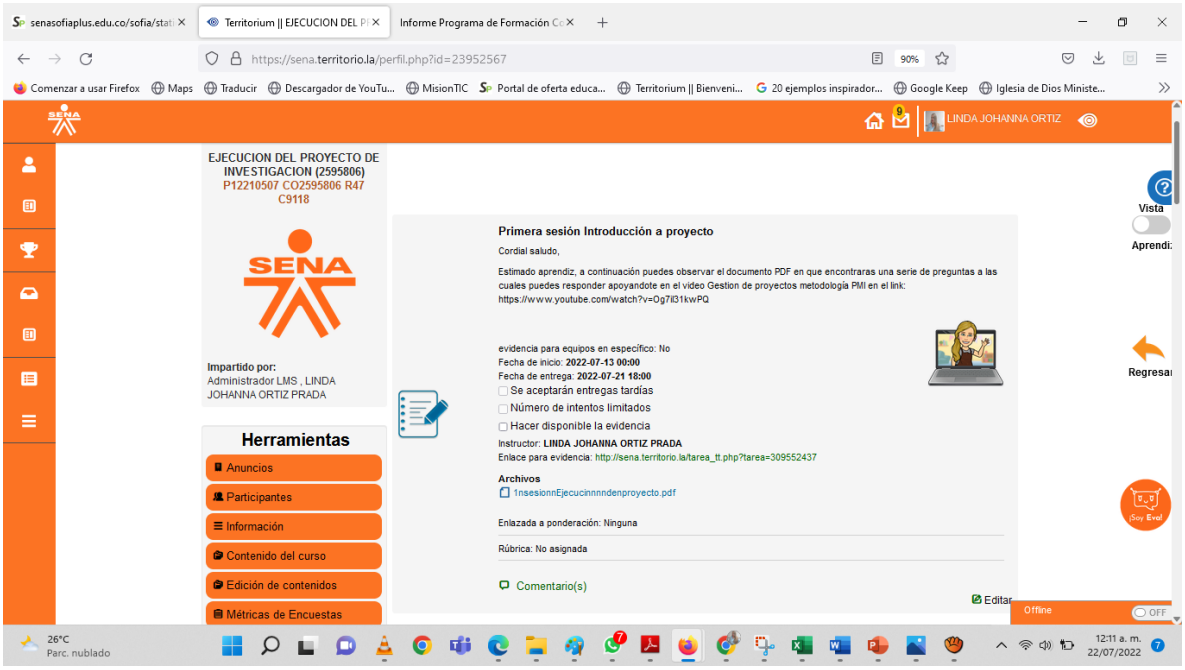


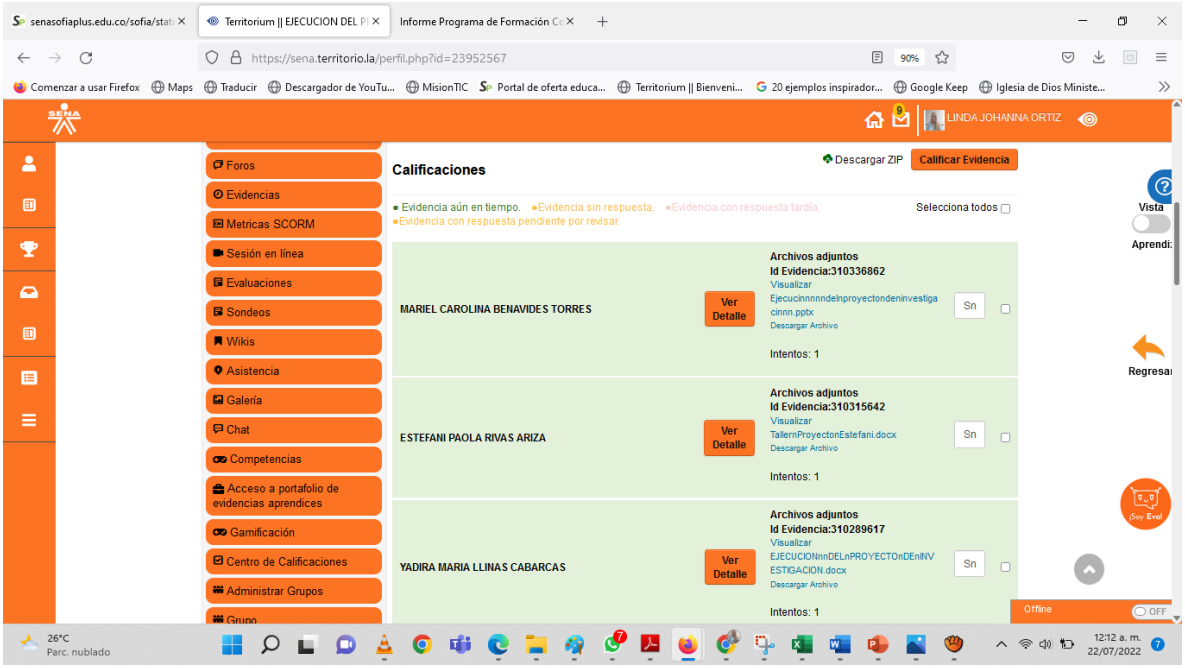


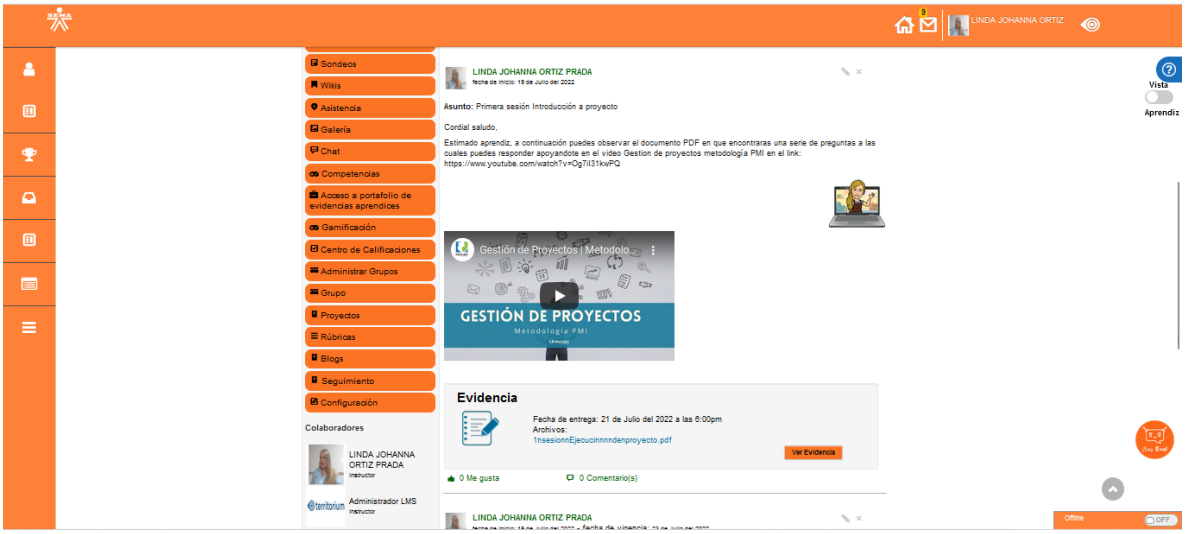
9. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.

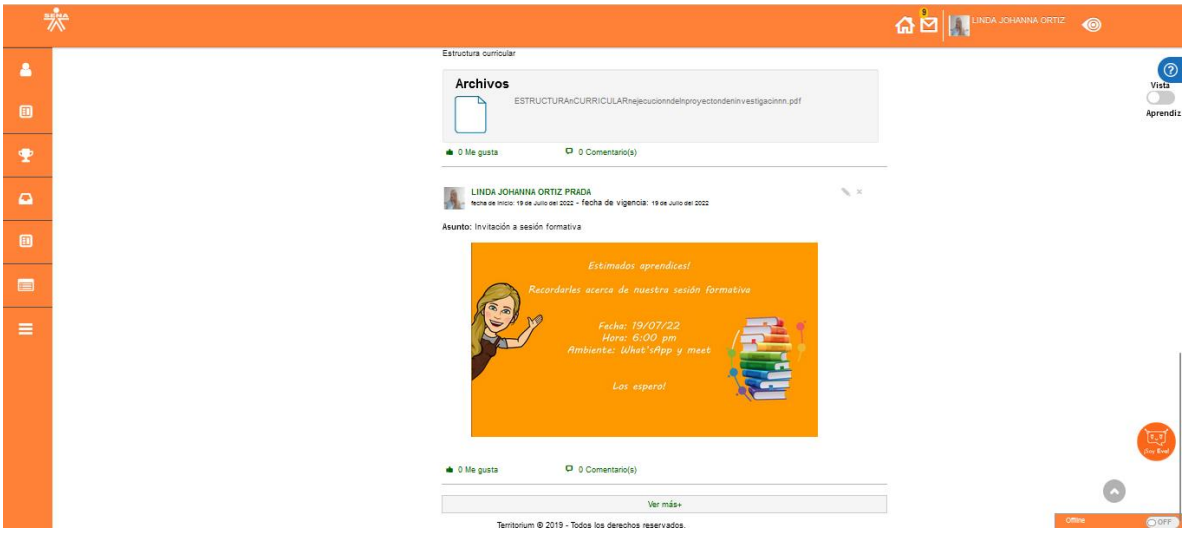
Uso de la Paltaforma TERRITORIUM, recepción evidencias Taller de magnitudes

Capture Manejo LMS SENA EJECUCIÓN DEL PROYECTO


EJECUCION DEL PROYECTO DE INVESTIGACION (2595806)
P12210507 CO2595806 R47 C9118
Impartido por:
Administrador LMS , LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Primera sesión Introducción a proyecto
Cordial saludo,
Estimado aprendiz, a continuación puedes observar el documento PDF en que encontraras una serie de preguntas a las cuales puedes responder apoyandote en el video Gestion de proyectos metodologia PMI en el link:
https://www.youtube.com/watch?v=Og7il31kwPQ
evidencia para equipos en específico: No
Fecha de inicio: 2022-07-13 00:00
Fecha de entrega: 2022-07-21 18:00
Se aceptarán entregas tardías
Número de intentos limitados
Hacer disponible la evidencia
Instructor: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
Enlace para evidencia: http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=309552437
Archivos
1nsesionnEjecucinnnndenproyecto.pdf
Enlazada a ponderación: Ninguna
Rúbrica: No asignada
Comentario(s)
Vista
Aprendi:
Regresar
Offline
LINDA JOHANNA ORTIZ


Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Calificaciones
Descargar ZIP
Calificar Evidencia
Evidencia aún en tiempo.
Evidencia sin respuesta.
Evidencia con respuesta tardía.
Evidencia con respuesta pendiente por revisar.
Selecciona todos
MARIEL CAROLINA BENAVIDES TORRES
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:310336862
Visualizar
EjecucinnnndeInproyectondeninvestigacinnn.pptx
Descargar Archivo
Intentos: 1
ESTEFANI PAOLA RIVAS ARIZA
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:310315642
Visualizar
TallernProyectonEstefani.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
YADIRA MARIA LLINAS CABARCAS
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:310289617
Visualizar
EJECUCIONnnDELnPROYECTOnDEnINVESTIGACION.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
Vista
Aprendi:
Regresar
Offline
LINDA JOHANNA ORTIZ





10. Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.



11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.

































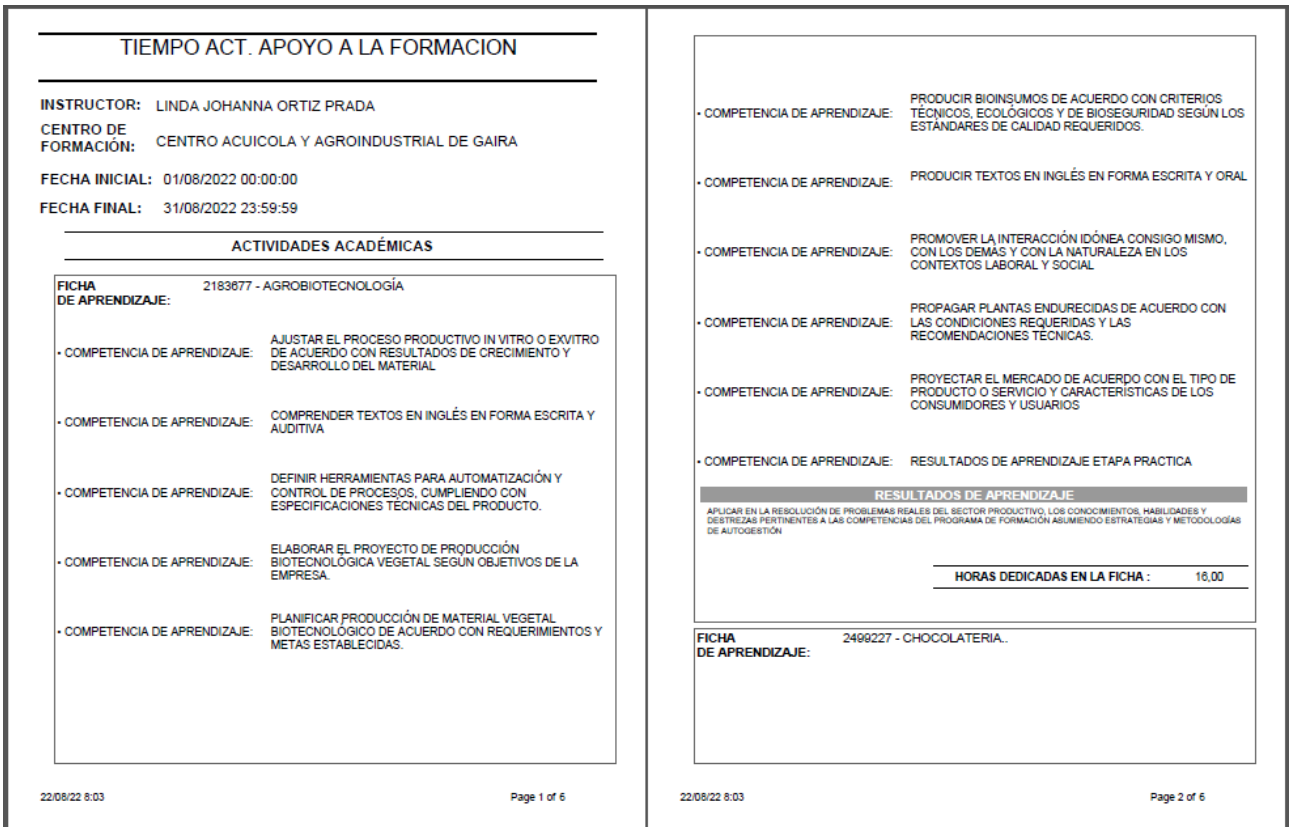




12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

No ha sido requerido para este periodo.

13. Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	AJUSTAR EL PROCESO PRODUCTIVO IN VITRO O EXVITRO DE ACUERDO CON RESULTADOS DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO DEL MATERIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DEFINIR HERRAMIENTAS PARA AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS, CUMPLIENDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL BIOTECNOLÓGICO DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS Y METAS ESTABLECIDAS.

22/08/22 8:03 Page 1 of 6

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR BIOINSUMOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS, ECOLÓGICOS Y DE BIOSEGURIDAD SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROPAGAR PLANTAS ENDURECIDAS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS Y LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

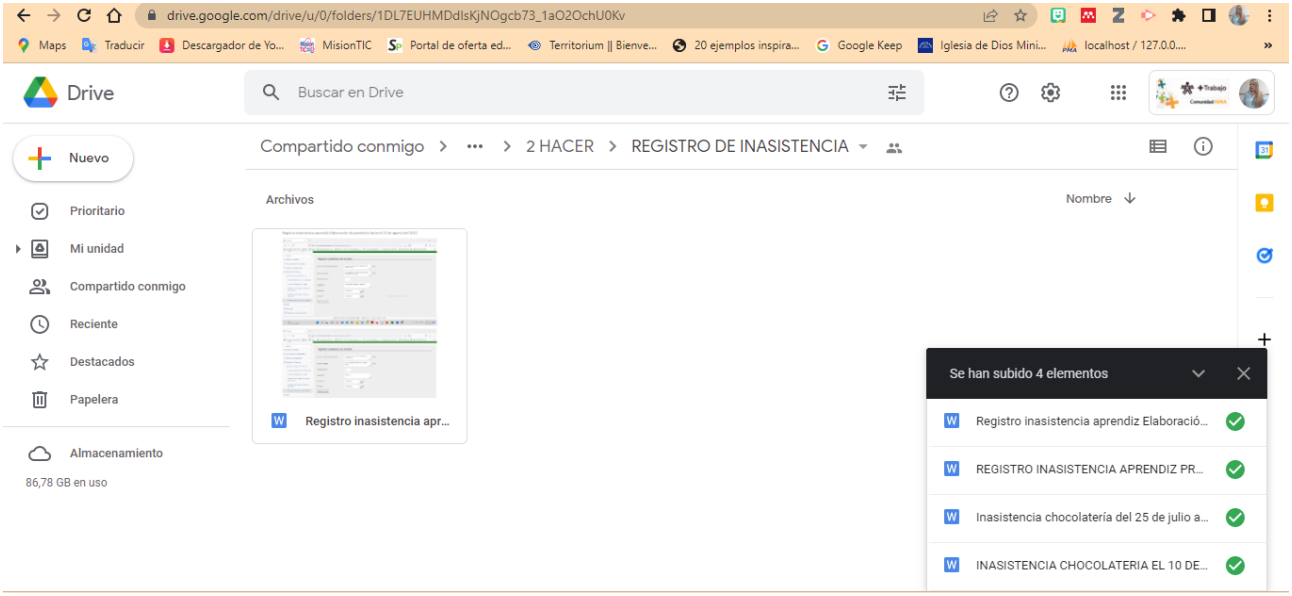
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499227 - CHOCOLATERIA..

22/08/22 8:03 Page 2 of 6

14. Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.

Cargado con el modelo PHVA



15. Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales

En el momento no estoy desarrollando la obligación

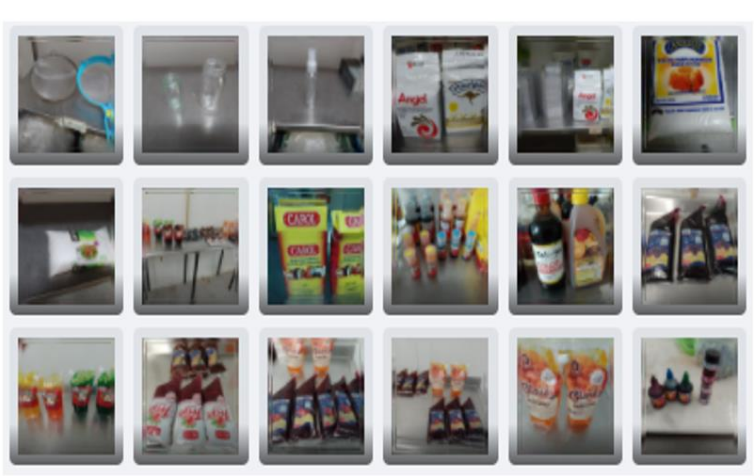
16. Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

17. Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución

Recibiendo EPPs y materiales de formación enviados a cordinación académica y cordinación de formación profesional.







18. doptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.

No ha sido requerido para este periodo

19. Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.

No ha sido requerido para este periodo

20. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

21. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.

Informe contractual presentado a supervisor de contrato el cual incluye; planilla SI contratista, reporte de actividades y otros.

SENA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL MAGDALENA
CENTRO AGICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA-MAGDALENA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FOR
Adquirente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquirente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 18764024257895 autoriza desde 360,001 hasta 750,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	47
Código Centro	911810
Fecha Elaboración	Agosto de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2.22
ID de Proceso	91178-177883
No. de documento	529136

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: / Correo electrónico contratista:	LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA inforfa@misena.edu.co	C.C.	36.725.968	IP/N° de contacto	0
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta? NO	Es Pensionado? NO
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	NO	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	SI
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	76920410525
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2022 superan los 3.129'413.260			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	3369066/2022	Nº Compromiso SIIF	19222	
Valor Total del Contrato	$ 27.982.500	N ° Pago	Periodo objeto de pago	Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 15.190.500	5	Del 01/08/2022 Al 31/08/2022	$ 3.997.500,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 11.193.000		Legalización comisiones del período	$ 0,00

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripción del servicio prestado)

INSTRUCTOR:PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.997.500	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°		0,00%
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo		$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.997.500	Menos, Retefuente Otros Ingresos		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.356.463	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO		$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Agosto	Julio			TARIFA
Nº Planilla PILA o Nº Radicación pago SS		44699603450	Valor Base retención en la fuente	2.356.463,00	
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.499.000	$ 1.499.000	Valor Base retención en la fuente ICA	3.541.700,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 180.000	$ 180.000	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 255.000	$ 255.000	IVA (SI es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL III	$ 30.000	$ 30.000	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -		Reteica - 8299	24.792,00	0,700%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.822.054	$ -		-	0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$ -		-	0,00	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Pro-Hospital	79.950,00	2,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta $ 1.216.128	$ 359.750		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 809.064	$ -		Descuentos de Libranza	0,00	
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 786.488		Descuentos de embargo (Si Sene)	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$ -		VALOR A PAGAR	$ 3.892.758,00	

SON: TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Orientar la formación al programa Técnico en Chocolatería con ficha de caracterización 2499227
Orientar la formación complementaria Ejecución de proyecto con ficha de caracterización 2595806
Orientar la formación complementaria elaboración de productos de pastelería con ficha de caracterización número 2601104

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

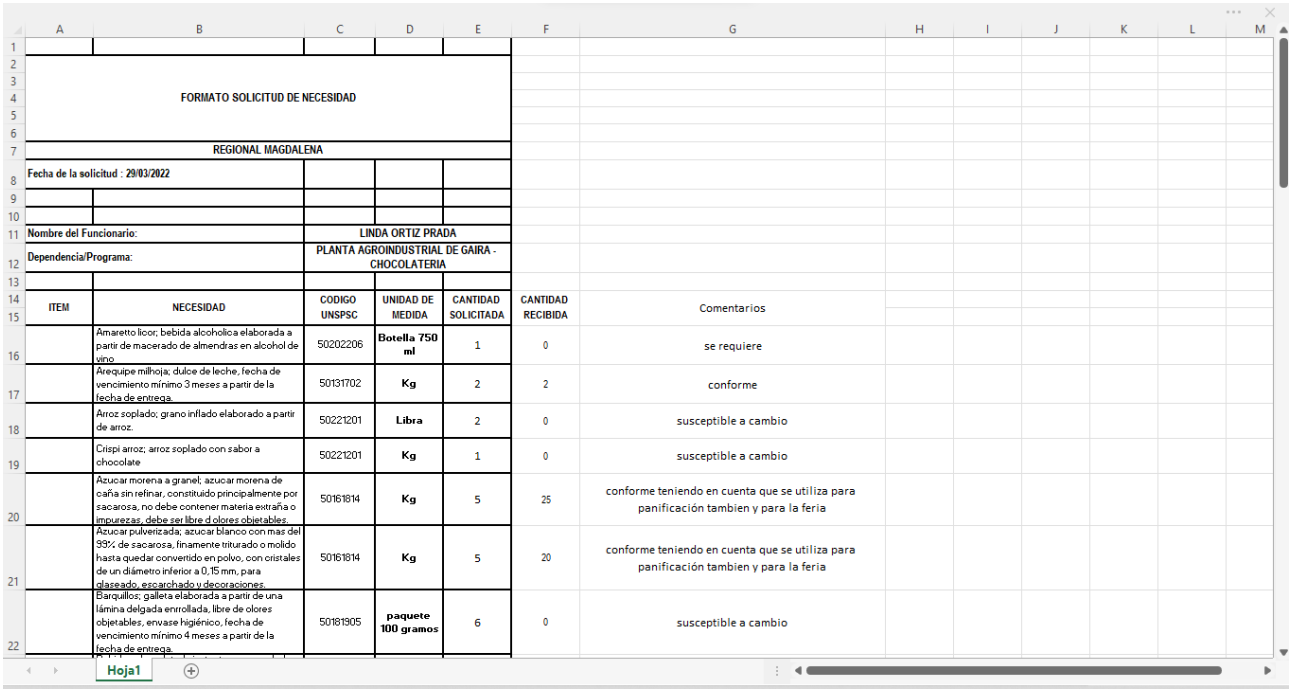
Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

ELVIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
INSTRUCTOR GI17

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

GILBERTO JOSE CAMPO BECERRA
SUBDIRECTOR DE CENTRO 002

22. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.



FORMATO SOLICITUD DE NECESIDAD

REGIONAL MAGDALENA

Fecha de la solicitud : 29/03/2022

Nombre del Funcionario: LINDA ORTIZ PRADA

Dependencia/Programa: PLANTA AGROINDUSTRIAL DE GAIRA - CHOCOLATERIA

ITEM	NECESIDAD	CODIGO UNSPSC	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA	Comentarios
	Amaretto licor; bebida alcoholica elaborada a partir de macerado de almendras en alcohol de vino	50202206	Botella 750 ml	1	0	se requiere
	Arequipe milhoja; dulce de leche, fecha de vencimiento mínimo 3 meses a partir de la fecha de entrega.	50131702	Kg	2	2	conforme
	Arroz soplado; grano inflado elaborado a partir de arroz.	50221201	Libra	2	0	susceptible a cambio
	Crispi arroz; arroz soplado con sabor a chocolate	50221201	Kg	1	0	susceptible a cambio
	Azucar morena a granel; azucar morena de caña sin refinar, constituido principalmente por sacarosa, no debe contener materia extraña o impurezas, debe ser libre d olores objetables.	50161814	Kg	5	25	conforme teniendo en cuenta que se utiliza para panificación tambien y para la feria
	Azucar pulverizada; azucar blanco con mas del 93% de sacarosa, finamente triturado o molido hasta quedar convertido en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm, para glaseado, escarchado y decoraciones.	50161814	Kg	5	20	conforme teniendo en cuenta que se utiliza para panificación tambien y para la feria
	Barquillos; galleta elaborada a partir de una lámina delgada enrrollada, libre de olores objetables, envase higiénico, fecha de vencimiento mínimo 4 meses a partir de la fecha de entrega.	50181905	paquete 100 gramos	6	0	susceptible a cambio

Hoja1

23. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.

Manejo de la plataforma Territorium y Cloud Labs

24. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.

Se evidencia en las imagenes anexas en el punto 1 del presente documento

25. Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

26. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Informes presentados a Supervisor de Contrato; cotización de materiales de formación y equipos para procesamiento de cacao

GUARDABOSQUES DELA SIERRA

Cacao fino de aroma, chocolates, y sus derivados

Cotización
A-00002

NIT	Cliente	Contacto	Fecha	Ciudad
901231329-7	GAFIMOPE S.A.S	Kelly Johana Perea Cajal	20/08/2022	Santa Marta
Teléfono	**Dirección**	**Email**	**Descuento (%)**	**T. Pago**
3012921650	MZ F CA 14 URB VILLA DEL MAR	Bpesmar@hotmail.com		Contado

Ítem	Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Vr. Unitario	Vr Total
1		Cacao seco fino de sabor y aroma	50	Kilo	$12.500	$625.000
2		Nibs de cacao tostados	10	Kilo	$36.000	$360.000
3		Licor de cacao	10	Kilo	$45.000	$450.000
4		Manteca de cacao	10	Kilo	$60.000	$600.000
5						$0
6						$0
7						$0
8						$0
9						$0
10						$0
11						$0
12						$0
13						$0
14						$0
15						$0
16						$0
17						$0
18						$0
19						$0
20						$0
21						$0
22						$0
23						$0
24						$0
25						$0
					Total	$2.035.000
					Descuento	$0
					Subtotal	$2.035.000

27. Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

28. Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.

En espera a nueva Convocatoria para realizar el proceso

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	AJUSTAR EL PROCESO PRODUCTIVO IN VITRO O EXVITRO DE ACUERDO CON RESULTADOS DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO DEL MATERIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DEFINIR HERRAMIENTAS PARA AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS, CUMPLIENDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL BIOTECNOLÓGICO DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS Y METAS ESTABLECIDAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR BIOINSUMOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS, ECOLÓGICOS Y DE BIOSEGURIDAD SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROPAGAR PLANTAS ENDURECIDAS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS Y LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499227 - CHOCOLATERIA..

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2601104 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 68,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 164,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/08/2022	22/08/2022	OTROS	12,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	12,00

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA